

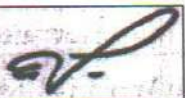
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.2021

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл(льготный/платный)</b>						
Жаркое по-домашнему	200	225	13,3	9,43	19,21	1,6
Капуста кашенная с маслом растительным,сахаром	30	26	0,2	1,5	3,0	0,3
Сдоба обыкновенная	50	165	4,0	3,3	29,9	2,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>543,0</b>	<b>20,2</b>	<b>14,9</b>	<b>79,91</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 кл(льготный/платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	127	5,5	2,9	15,2	1,3
Рыба,жареная по-солнечному	100	200	17,5	11,7	6,3	0,5
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из свежих яблок	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,8	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>747,0</b>	<b>31,5</b>	<b>22,0</b>	<b>92,9</b>	<b>7,7</b>

Инженер-технол



Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по  
производству

Корнева



\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.