

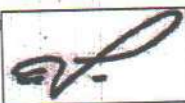
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.10.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Чай с сахаром	200	41	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	4,0	19,9	1,6
Стоимость рациона	66,00	550,0	27,2	19	51,6	4,3
Обед 5-11 кл(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Биточки домашние	100	211	14,5	11	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	0,36	0,4	15,5	1,3
Стоимость рациона	80,00	662,6	29	19	82,5	6,9

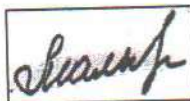
Инженер-техно



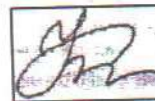
Столярова Е.А.

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.