

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.12.21

Согласовано  
Для Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Филе куриное панированное	70	211,0	16,7	7,2	7,5	0,6
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>474,0</b>	<b>22,4</b>	<b>13,3</b>	<b>46,8</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Биточки домашние	70	148,0	10,2	7,7	7,9	0,7
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	37	77,7	2,6	0,4	15,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>731,7</b>	<b>29,8</b>	<b>18,7</b>	<b>103,6</b>	<b>8,6</b>

Инженер-технолог  
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.