

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.02.22



Согласовано  
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>						
Котлета рубленая из цыплят с сыром	90	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	2,0	0,2
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>666,2</b>	<b>27,8</b>	<b>17,7</b>	<b>93,1</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп с клецками с мясом, зеленью	10/250	145,0	6,6	5,9	16,0	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие порционно ( доп.гарнир)	15	2,3	0,1	0,01	0,4	0,0
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>930,1</b>	<b>30,2</b>	<b>21,61</b>	<b>138,4</b>	<b>11,5</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.