

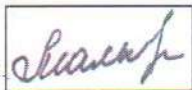
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.04.22

Согласовано  
 Директор школы №  


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	1,8	0,3	11,6	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>720,6</b>	<b>25,3</b>	<b>29,8</b>	<b>78,6</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с клецками, зеленью	250	137,0	2,8	7,2	15,3	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Картофельное пюре	180	166,0	3,8	6,5	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	2,2	0,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>614,5</b>	<b>20,7</b>	<b>19,4</b>	<b>74,0</b>	<b>6,1</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.