

17

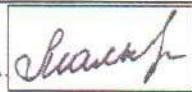
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 16.04.22

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>						
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	2,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>707,6</b>	<b>27,8</b>	<b>19,8</b>	<b>103,1</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с клецками, 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
Картофель отварной	180	175,0	3,5	5,9	18,6	1,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>638,5</b>	<b>23,6</b>	<b>11,6</b>	<b>88,9</b>	<b>7,4</b>

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.