

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.03.22

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>80,00</b>				
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,4
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Напиток клюквенный	200	83,0	0,1	0,1	19,9	1,7
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	12,9	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>31,2</b>	<b>27,6</b>	<b>130,3</b>	<b>10,9</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.