

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 04.12.21

Согласовано  
Директор школы № *Маки*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Жаркое по-домашнему	200	228,0	10,2	12,0	19,7	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром (доп. гарнир)	25	21,0	0,2	1,3	2,4	0,2
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,0	3,3	29,9	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>511,0</b>	<b>16,2</b>	<b>17,1</b>	<b>73,5</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	127,0	5,5	2,9	15,2	1,3
Рыба,жареная по-солнечному	90	200,0	17,5	11,7	6,3	0,5
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>696,0</b>	<b>28,8</b>	<b>21,2</b>	<b>85,3</b>	<b>7,0</b>

Инженер-техн  
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.