ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 12.12.24

Совано Пиректор школы же

		* 0	1	V 18 1	
Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Hundry 102520	Углево Бата	Примерное количество хлебных единиц*
10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
B2	612,0	18,7	28,3	70,5	7,1
260	78,0	4,0	3,9	6,9	0,7
100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
23	48,7	1,7	0,3	10,0	1,0
20	48,0	1,4	0,5	10,0	1,0
	664,7	35,2	26,6	64,6	6,4
209	94,0	0,0	0,0	23,4	2,3
1шт	235,0	2,5	11,0	31,5	3,2
	329,0	2,5	11,0	54,9	5,5
	10 20 200/5 1IIIT 200 20 260 100 150 200 23 20	10 66,0 20 71,0 200/5 228,0 1 IIIT 75,0 200 124,0 20 48,0 612,0 260 78,0 100 296,0 150 108,0 200 86,0 23 48,7 20 48,0 664,7	10 66,0 0,1 20 71,0 4,6 200/5 228,0 6,2 1 IIIT 75,0 2,8 200 124,0 3,6 20 48,0 1,4 612,0 18,7 260 78,0 4,0 100 296,0 24,0 150 108,0 3,1 200 86,0 1,0 23 48,7 1,7 20 48,0 1,4 664,7 35,2 209 94,0 0,0 1 IIIT 235,0 2,5	10 66,0 0,1 7,3 20 71,0 4,6 5,8 200/5 228,0 6,2 8,5 1 IIIT 75,0 2,8 3,2 200 124,0 3,6 3,0 20 48,0 1,4 0,5 612,0 18,7 28,3 260 78,0 4,0 3,9 100 296,0 24,0 16,7 150 108,0 3,1 5,2 200 86,0 1,0 0,0 23 48,7 1,7 0,3 20 48,0 1,4 0,5 664,7 35,2 26,6 209 94,0 0,0 0,0 1 IIIT 235,0 2,5 11,0	10 66,0 0,1 7,3 0,1 20 71,0 4,6 5,8 0,0 200/5 228,0 6,2 8,5 31,6 1IIIT 75,0 2,8 3,2 8,0 200 124,0 3,6 3,0 20,8 20 48,0 1,4 0,5 10,0 612,0 18,7 28,3 70,5 260 78,0 4,0 3,9 6,9 100 296,0 24,0 16,7 12,4 150 108,0 3,1 5,2 12,1 200 86,0 1,0 0,0 13,2 23 48,7 1,7 0,3 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0 20 48,0 1,4 0,5 10,0

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

Swarp

^{* -} 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.



ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

HA 12. 12.24

Согласовано

Директор школ

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводь, толь	Примерносов количество количество количество колебным ко
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Гуляш из говядины	100	121,0	8,20	8,60	2,80	0,20
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	3,40
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,40
Батон обогащенный йодоказенном	36	86,4	2,60	0,90	18,0	1,40
Стоимость рациона:91,33		485,4	15,40	17,2	68,4	6,40
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	260	78,0	4,00	3,90	6,9	0,70
Филе куриное панированное	100	296,0	24,00	16,70	12,4	1,20
Пюре картофельное	180	130,0	3,80	6,30	14,5	1,40
Компот из кураги	200	86,0	1,00	0,00	13,2	1,30
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,8	0,90
Батон обогащенный йодоказенном	20	48,0	1,40	0,50	10,0	0,80
Стоимость рациона: 109,60		691,0	36,0	27,7	67,8	6,3
Полдник 5-11 кл (льготный/платный)						
Хачапури	75	224,0	9,60	11,30	20,90	2,00
Напиток клюквенный	204	65,0	0,10	0,10	15,90	1,60
Стоимость рациона: 42,25		289,0	9,7	11,4	36,8	3,6

технолог

Горячкина

H.H.

косолапова.В.Ф

^{* -} 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.