

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю
Директор школы на 05.12.2020

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Жаркое по-домашнему	200	159	11,4	12,3	1,6	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	12	0,6	0,1	1,9	0,2
Сдоба обыкновенная	50	159	4,1	2,6	29,9	2,5
Сок фруктовый фасованный 0,2	1 шт	90			22,4	1,9
Батон	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	66,0	533,0	19,2	16,3	77,9	6,5
Обед						
Суп с клецками с мясом, зеленью	10/250	148	6,4	6,3	16	1,3
Рыба запеченная "Солнышко"	80	126	14,6	6,6	2,1	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	75	18	0,8	0,2	2,9	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	44	151	4,2	1,8	29,5	2,5
Стоимость рациона	80,0	898,0	39,7	24,4	128,1	10,7

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Зав.пр-вом

* - 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.