

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.03.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Биточки домашние	100	208	14,5	11	11,4	0,9
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	70	63	1,1	3,6	8	0,7
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Плюшка с маком	75	244	6,1	6,8	32,7	2,7
Батон	35	120	3,3	1,4	23,5	2
Стоимость рациона	66,00	897,0	30,7	27,2	123,0	10,3
Обед 5-11 класс						
Суп из овощей с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	106	5,8	4,2	11,3	0,9
Рыба, жареная по солнечному	100	272	22,1	17,6	6,3	0,5
Рис отварной	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,00	1 018,0	40,5	34,1	128,3	10,6

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева
Е.И.

* - 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.