

133

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю
Директор школы на 21.11.2020

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Макаронник с мясом	200	442	21,5	19,9	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	70	55	0,8	3,3	5,4	0,4
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	25	86	2,4	1	16,7	1,4
Стоимость рациона	66,0	773,0	25,6	32,2	89,3	7,4
Обед						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	80/50	118	15	5	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
Стоимость рациона	80,0	646,0	30,0	15,3	85,6	7,2

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.