

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	798,0	24,5	24,2	115,8	9,6
Обед 5-11 класс						
Суп с клецками с мясом, зеленью	10/250	148	6,4	6,3	16	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100/50	134	18,6	5,1	4,4	0,4
Рис отварной	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
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	883,0	37,0	21,3	127,2	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.