

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 01.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 5-11 кл</i>						
Биточки домашние с маслом	100/5	237	14,5	14,1	11,5	1
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<i>Обед 5-11 класс</i>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Стоимость рациона	146,00	1 301,0	57,1	37,9	172,4	14,3

Инженер-техно

Стоярова Е.А.

Калькулятор

Мальцева Г.А.

Директор по
производству
Корнева
Е.И.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводятся. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.