

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 кл						
Биточки рыбные	100	209	13,4	9,1	16,9	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13	0,6	0,1	2,1	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	27	93	2,6	1,1	18,1	1,5
Стоимость рациона	66,00	674,0	24,2	20,4	89,7	7,5
Обед 5-11 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	40	36	0,6	2,1	4,5	0,4
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	25	86	2	1,0	16,8	1,4
Стоимость рациона	80,00	684,0	29,4	15,5	86,1	7,2

Инженер-технолог



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.