

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.03.2021

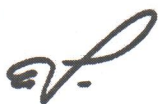
Согласовано
Директор школы

Нобиков С.А.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Филе куриное запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,1	0,3
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	678,0	32,9	16,5	81,0	6,7
Обед 5-11 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	25/250	199	6,8	7,2	26,5	2,2
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4	0,2		0,9	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
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	952,0	28,9	29,1	134,7	11,2

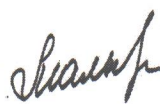
Инженер-техно

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.