

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю  
Директор школы

на 12.12.2020



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
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)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,0</b>	<b>662,0</b>	<b>32,7</b>	<b>15,5</b>	<b>79,4</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед</b>						
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
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Хлеб ржаной	22	44	1,5	0,2	9	0,8
Батон	25	86	2,4	1	16,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,0</b>	<b>795,0</b>	<b>25,1</b>	<b>28,0</b>	<b>100,7</b>	<b>8,5</b>

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.