

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.2021

Согласовано
Директор школы

В. Мельников (С.А.)

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, 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

Мальшева 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.