

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю
Директор школы

на 05.12.2020

В. Новикова С.А.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Жаркое по-домашнему	200	159	11,4	12,3	1,6	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	12	0,6	0,1	1,9	0,2
Сдоба обыкновенная	50	159	4,1	2,6	29,9	2,5
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90			22,4	1,9
Батон	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	66,0	533,0	19,2	16,3	77,9	6,5
Обед						
Суп с клецками с мясом ,зеленью	10/250	148	6,4	6,3	16	1,3
Рыба запеченная "Солнышко"	80	126	14,6	6,6	2,1	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	75	18	0,8	0,2	2,9	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	44	151	4,2	1,8	29,5	2,5
Стоимость рациона	80,0	898,0	39,7	24,4	128,1	10,7

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Е.А. Столярова

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Г.А. Мальшева

Зав. пр-вом

В. Новикова

* - 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.