

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/30	499	33,5	25,5	45,9	3,8
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
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	792,0	37,3	34,7	93,8	7,8
Обед 5-11 класс						
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	104	3,5	4,4	13,3	1,1
Биточки домашние с маслом	90/5	199	12,5	10,8	11,8	1
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	70	63	1,1	3,6	8	0,7
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	859,0	27,7	25,4	130,7	10,9
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	205	160	5,7	5,1	22,6	1,9
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
Печенье "Сормовское"	30	126	2,4	4,5	18,9	1,6
Стоимость рациона	30,00	502,0	18,0	15,8	66,1	5,6

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.