

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.04.2021

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Гуляш из говядины	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Рис отварной	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>655,0</b>	<b>23,5</b>	<b>28,2</b>	<b>69,6</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Картофельное пюре	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>896,0</b>	<b>39,7</b>	<b>22,5</b>	<b>106,0</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из вишни	206	78	0,2	0,1	18,7	1,6
Язычки слоеные с фруктовой начинкой	1шт	440	7	21	56	4,7
Печенье "Сормовское"	20	84	1,6	3	12,6	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>602,0</b>	<b>8,8</b>	<b>24,1</b>	<b>87,3</b>	<b>7,4</b>

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.