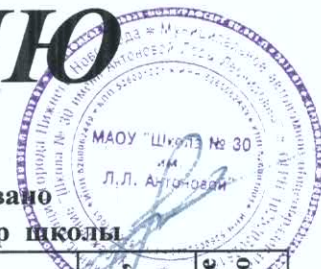


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.09.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Бифштекс домашний	90	147	12,2	8,1	9,5	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1шт	148	5,6	6,4	17,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>712,0</b>	<b>27,2</b>	<b>28,2</b>	<b>88,6</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	20	5	0,2		0,8	0,1
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	40	80	2,6	0,4	16,4	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>600,0</b>	<b>23,7</b>	<b>15,3</b>	<b>82,5</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хачапури	95	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>333,0</b>	<b>9,7</b>	<b>11,4</b>	<b>43,3</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.