

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.09.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак плат+льготн						
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
Батон витаминный с микронутриентами	36	123	3,4	1,4	24,1	2
Стоимость рациона	66,00	574,0	21,9	21,9	73,4	6,1
Обед плат+льготн						
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
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	28	56	2	0,3	11,5	1
Стоимость рациона	80,00	571,0	22,9	15,2	76,8	6,4
Полдник						
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хачапури	95	243	9,7	11,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	333,0	9,7	11,4	43,3	3,6

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева 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.