

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.06.2021

Согласовано

Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 3-х раз 7-11 лет</i>						
Сыр порционно	20	67	5,4	5		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом	250/5	245	6,8	7,7	37,1	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Йогурт	1шт	79	2,7	3,2	10,2	0,8
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<i>Обед лагерь 3-х разов 7-11 лет</i>						
Суп картофельный с горохом с мясом с зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<i>Полдник лагерь 3-х раз 7-11 лет</i>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	184,80	2 111,0	73,3	70,1	282,4	23,4

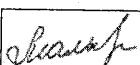
Инженер-техн

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.