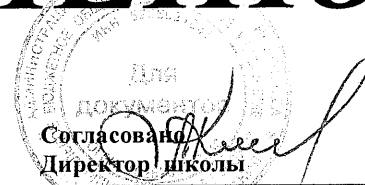


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.06.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 3-х раз 7-11 лет</b>						
Сыр порционно	15	50	4	3,8		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	426	32,4	14,5	37,2	3,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон	37	127	3,5	1,5	24,8	2,1
<b>Обед лагерь 3-х разов 7-11 лет</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
Вермишель отварная	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из смеси ягод	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
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
<b>Полдник лагерь 3-х раз 7-11 лет</b>						
Оладьи с соусом клубничным	100/40	314	7,9	7,9	52,4	4,4
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>184,80</b>	<b>2 105,0</b>	<b>91,0</b>	<b>56,3</b>	<b>281,4</b>	<b>23,5</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева 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.