

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.06.2021

Согласовано  
Директор школы

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>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Котлета куриная	90	169	12,8	7,2	12,6	1,1
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие / огурцы свежие (доп. гарнир)	60	19	1	0,2	3,2	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Обед лагерь 3-х разов 7-11 лет</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	105	4,7	4	10,4	0,9
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	40	36	0,6	2,1	4,5	0,4
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
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>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>184,80</b>	<b>1 847,0</b>	<b>67,4</b>	<b>63,4</b>	<b>233,0</b>	<b>19,7</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.