

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

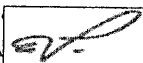
НА 31.05.2021

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>						
Сыр порционно	10	33	2,7	2,5		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Омлет натуральный	150	229	13,9	17,9	3,3	0,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,9	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Обед лагерь 3-х разов 7-11 лет</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	162	6,2	7,1	17,5	1,5
Гуляш из говядины	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
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>						
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>184,80</b>	<b>1 854,0</b>	<b>78,5</b>	<b>74,7</b>	<b>211,6</b>	<b>17,8</b>

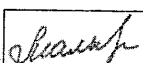
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшова 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.