

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.03.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 2-х раз 7-10 лет						
Сыр порционнно	20	67	5,4	5		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Омлет натуральный	150	204	13,9	17,9	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	12	0,9	0,1	2	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Мандарин	1штг	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Обед 2-х раз 7-10 лет						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	172	6,2	8,2	17,4	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
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Вафли " Артек "	18	95	0,8	5	11,5	1
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	153,00	1 687,0	67,9	70,6	201,2	16,8

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.