

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.03.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 2-х раз 7-10 лет</b>						
Сыр порционнo	20	67	5,4	5		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Каша молочная пшeнная жидкая с маслом	250/5	245	6,8	7,7	37,1	3,1
Йогурт	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон	44	151	4,2	1,8	29,5	2,5
<b>Обед 2-х раз 7-10 лет</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	40	5	0,3		1,2	0,1
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>153,00</b>	<b>1 495,0</b>	<b>46,9</b>	<b>47,5</b>	<b>209,6</b>	<b>17,5</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева 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.