

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.03.2021



Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерно с количеством хлебных
Завтрак 2-х раз 7-10 лет						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционно	20	67	5,4	5		
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/5	209	6,3	8,7	26,5	2,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Обед 2-х раз 7-10 лет						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	15/250	142	9,6	2,8	19,5	1,6
Филе куриное панированное жареное	90	243	19	8,4	8,3	0,7
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
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
Стоимость рациона	153,00	1 668,0	64,2	47,3	230,5	19,1

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшова Г.А.

Директор по
принадлежеству
Корнеев

* - 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.