

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл						
Филе куриное паннированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп гарнир)	30	4	0,2		0,8	0,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	93	2,5	1,1	18,1	2
Стоимость рациона	66,00	617,0	30,6	17,2	60,1	5,1
Обед 5-11 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Биточки домашние	100	208	14,5	11	11,4	0,9
Вермишель отварная	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	20	5	0,2		0,8	0,1
Компот из смеси ягод	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	29	58	1,9	0,3	11,9	1
Батон витаминный с микронутриентами	19	65	1,8	0,8	12,7	1,1
Стоимость рациона	80,00	736,0	32,4	20,2	97,4	8,2

Инженер-техн



Калькулятор



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.

