

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.05.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Котлета куриная	90	169	12,8	7,2	12,6	1,1
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
Батон	26	89	2,5	1	17,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>690,0</b>	<b>23,5</b>	<b>22,5</b>	<b>95,3</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной, зеленью	10/255	105	4,7	4	10,4	0,9
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>660,0</b>	<b>21,0</b>	<b>23,8</b>	<b>79,3</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	80	247	6	6,2	34,4	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>365,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,6</b>	<b>43,8</b>	<b>3,7</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.