

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.06.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 3-х раз 7-11 лет</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Печень по-строгановски	100	159	13	9,4	5,9	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,9	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Обед лагерь 3-х разов 7-11 лет</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп.гарн)	35	5	0,3		0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Яблоко свежее	1 шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<b>Полдник лагерь 3-х раз 7-11 лет</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	176	5,9	7	22,6	1,9
Хачапури	65	208	8,9	8,2	20,2	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>184,80</b>	<b>1 915,0</b>	<b>69,7</b>	<b>65,3</b>	<b>243,6</b>	<b>20,3</b>

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.