

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.06.2021



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>						
Сыр порционно	10	33	2,7	2,5		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Омлет натуральный	150	204	13,9	17,9	3,3	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Обед лагерь 3-х разов 7-11 лет</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	275	162	6,2	7,1	17,5	1,5
Гуляш из говядины	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко свежее	1шт	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>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>184,80</b>	<b>1 858,0</b>	<b>78,9</b>	<b>75,0</b>	<b>216,8</b>	<b>18,1</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.