

Согласовано
 Директор школы
 «Школа с углубленным изучением отдельных предметов»
 МАГУ
 № 1002815
 1002815

А.Ю.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат из помидоров с яйцом и зеленым горошком	25,47	100	113	2,9	9,6	3,7	113,0
Салат овощной с яблоками "Калейдоскоп"	14,45	100	128	1,3	10,2	7,8	0,7
Винегрет овощной	12,71	100	124	1,1	10,2	6,9	0,6
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25,66	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,1
Суп-пюре из овощей с мясом и гренками	36,11	10/10/250	161	6,4	6,5	19,0	1,6
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему	74,24	200	215	13,3	9,4	19,2	1,6
Индейка с булгуром	61,34	200	352	13,2	16,8	37,0	3,1
Котлеты из индейки	63,36	90	140	12,5	8,3	3,9	0,3
Гарниры							
Капуста цветная отварная с маслом сливочным	57,72	180	107	5,2	5,6	8,8	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	14,78	180	295	10,2	8,8	44,0	3,7
Напитки							
Компот из кураги	7,71	200	86,0	1,00	0,00	13,2	1,10
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,30	0,10	10,3	0,90
Чай с сахаром	1,69	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	11,17	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко свежее	13,95	1шт	49	0,4	0,4	10,8	0,9
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,00	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,50	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Румянцева А.Ю.

А.Ю.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

В.Ф.

* Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть