

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.05.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Плов из филе цыплят	200	384	18,6	10,4	41,7	3,5
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7	0,3	0,1	1,1	0,1
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	37	127	3,5	1,5	24,8	2,1
Стоимость рациона	66,00	798,0	27,0	23,7	106,5	8,9
Обед 5-11 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Биточки рыбные с маслом	90/5	203	13,2	9,7	13,6	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Чай с лимоном	200/10	45	0,3	0,1	10,4	0,9
Хлеб ржаной	47	94	3,1	0,5	19,3	1,6
Батон	51	175	4,8	2	34,2	2,8
Стоимость рациона	80,00	739,0	29,0	21,0	97,3	8,0
Полдник						
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
Стоимость рациона	30,00	365,0	11,6	12,6	43,8	3,7

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.