

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.05.2021



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	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	385	31,7	12,6	32,2	2,7
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
Стоимость рациона	66,00	654,0	34,8	21,5	75,4	6,3
Обед 5-11 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	162	5,8	5,7	21,5	1,8
Гуляш из говядины	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	22	44	1,5	0,2	9	0,8
Батон	22	75	2,1	0,9	14,7	1,2
Стоимость рациона	80,00	779,0	30,0	25,3	101,6	8,5
Полдник						
Сок фруктовый	218	98			24,4	2
Оладьи с соусом клубничным	100/40	314	7,9	7,9	52,4	4,4
Печенье "Сормовское"	30	126	2,4	4,5	18,9	1,6
Стоимость рациона	30,00	538,0	10,3	12,4	95,7	8,0

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.