

118

Меню свободного выбора на 11,02,2022



Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (шт)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные блюда</i>							
Рыба под маринадом	40,79	100	113,0	8,6	6,4	4,8	0,4
Салат "Восторг"	30,79	100	175,0	4,0	12,7	10,3	0,8
Винегрет овощной с зеленым горошком	20,89	100/20	126	1,8	10,0	5,6	0,5
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	24,68	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	49,90	100	302	23,8	10,3	10,7	0,8
Жаркое по-домашнему с печенью	54,37	200	172	9,3	5,3	22,1	1,8
Котлета куриная	40,86	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
<i>Гарниры</i>							
Булгур с овощами, кукурузой	21,04	150	278	7,3	9,3	33,2	2,70
Вермишель отварная	8,52	150	186	5,5	4,9	28,0	2,30
<i>Напитки</i>							
Компот из смеси ягод	8,00	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Чай с сахаром, лимоном	2,57	29	44	0,3	0,1	10	0,8
Чай с сахаром	1,10	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Сок фруктовый	7,07	200	90			22,4	1,9
<i>Фрукты</i>							
Мандарины	25,45	1шт	58,9	1,4	0,3	11,6	1,0
Яблоко	12,07	1шт	96,1	0,9	0,9	19,9	1,6
<i>Хлеб</i>							
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	60	2	0,3	12,3	1

Инженер-техно:
Шашкина Л. А.

Калькулятор
Косыгина Н. Ф.

Подпись

Директор по производству:
Корнева Е. И.

Подпись

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде оформлена расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.