

Меню свободного выбора на 19,02,2022

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Салат из свеклы с сыром	16,07	100	126,0	4,5	9,3	4,6	0,3
Салат "Восторг"	30,79	100	175,0	4,0	12,7	10,3	0,8
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	21,02	100	118	2,8	7,1	10,6	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом с мясом, зеленью	26,97	10/250	143	8,47	3,3	15,21	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	49,90	100	302	23,8	10,3	10,7	0,8
Биточки домашние	41,83	90	191	13,0	10,0	10,0	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	160	11,0	12,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	14,41	150	251	8,5	7,3	36,6	3,00
Вермишель отварная	8,53	150	186	5,5	4,9	28,0	2,30
<i>Напитки</i>							
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83	0,6	0,0	21	2,7
Чай с лимоном	2,57	200/7	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-техник
Шашкина Л. А.

Калькулятор
Косоплатова Р. Ф.

[Handwritten signature]

Директор по производству
Корнева Е. И.

[Handwritten signature]

* - 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.