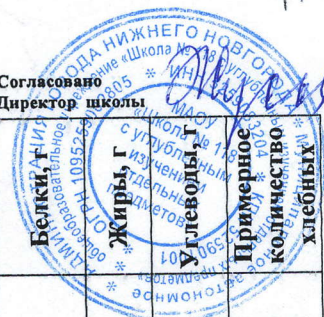


Меню свободного выбора на 20.11.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Салат со свеклой и фасолью	13,60	100	136,0	2,6	10,2	8,5	0,7
Салат из квашеной капусты с яблоками и кукурузой	16,07	100	151	2,2	8,9	16,1	8,0
Салат "Фруктовый"	22,31	100	56	1,3	0,8	10,1	0,8
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,81	10/250	143	8,5	3,3	15,2	7,6
Вторые блюда							
Филе куриное напированное	46,70	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Биточки домашние	43,66	100	208	15,0	11	11,4	0,9
Сосиска отварная	22,20	1 шт	160	11,0	12	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	12,31	150	251	8,5	7,3	37,2	3,00
Картофельное пюре	22,82	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Напитки							
Чай с сахаром	1,06	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Чай с лимоном	2,26	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,16	200	132			33,0	2,8
Сок фруктовый	8,70	200	90			22,4	1,9
Фрукты							
Груша	29,70	1 шт	45	0,4	0,3	10,0	0,8
Мандарин	19,50	1 шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Яблоко	11,40	1 шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
Батон витаминный с микронутриентами	2,25	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	1,29	30	60	2	0,3	12,3	1

Исполнитель
Шамкина Л. А.

Калькулятор
Косополова Р. Ф.

Директор по производству
Корнеев Е. И.

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