

Меню свободного выбора на 25.11.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Рыба под маринадом	38,70	50/50	113,0	8,6	6,4	4,8	0,4
Винегрет овощной с зеленым горошком	18,38	100/20	126	1,8	10,0	5,6	0,4
Салат Фруктовый	22,31	100	56	1,3	0,8	10,1	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,81	10/250	143	8,47	3,3	15,21	1,0
Суп-пюре из цветной капусты брокколи, с куриным филе и гречками	36,97	25/10/250	159	11,6	5,9	14,9	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	42,42	90	273	21,0	9,5	9,3	0,7
Сырники из творога со сгущенным молоком	57,42	150/30	406	24,9	18,1	45,8	3,8
Голубцы с мясом рисом	31,37	108/50	151	9,6	8,3	7	0,58
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	7,38	150	183	5,5	4,2	28,5	2,30
Картофельное пюре	22,82	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
<i>Напитки</i>							
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	
Сок фруктовый	8,70	200	90			22,4	1,9
<i>Фрукты</i>							
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
<i>Хлеб</i>							
Батон витаминный с микроэлементами	2,25	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	1,29	30	60	2	0,3	12,3	1

Инспектор: [подпись]  
Калькулятор: [подпись]  
Косовкина В.Ф.

Директор по производству: [подпись]  
Корнева Е.И.

\* При определении количества хлебных единиц в блюде использованы расчетный метод. Забезпечення дослідження не проводилось. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.