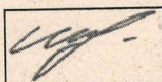


Меню Свободного выбора на 10,10,22

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные закуски							
Яйцо вареное с зеленым горошком	17,21	50/20	87	7	5,8	1,7	0,1
Салат "Восторг"	36,65	100	198	4,4	13,2	15,5	1,3
Салат из свеклы с сыром	15,66	100	67	0,8	6	2,4	0,2
Первые блюда							
Суп сырный с гренками с зеленью	22,87	250/15	173	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	57,43	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Рыба запеченная "Солнышко"	66,74	100	141	16,7	7,20	2,4	0,20
Филе куриное запеченное с ветчиной	47,68	100	132	16,8	6,6	1,3	0,1
Гарниры							
Вермишель отварная	9,98	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Картофель отварной	20,88	180	138	3,5	5,7	18,4	1,5
Напитки							
Компот из ягод	7,16	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Чай с сахаром	1,30	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	12,30	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко свежее	16,88	1 шт	67	0,6	0,6	14,6	1,2
Груша свежая	38,25	1 шт	80,3	0,7	0,5	17,5	1,5
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

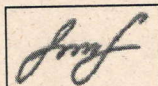
Инженер-технолог



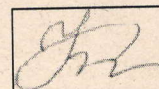
Шамшина Л.А.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.



Директор по
производству
Корнева



* 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.