

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



И.О.

Утверждаю
Директор школы

на 21.12.2020

Жедру

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнно	20	67	5,4	5		
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Йогурт " Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,0	735,0	20,0	24,5	108,5	9,0
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнно	20	67	5,4	5		
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Йогурт " Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,0	735,0	20,0	24,5	108,5	9,0
Обед						
Рассольник Ленинградский с говядиной тушеной, сметаной, зеленью	270	141	4,4	5,9	17,5	1,5
Сосиска отварная	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	240	8,2	12	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	45	18	1,4	0,1	2,9	0,2
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,0	932,0	29,4	31,7	129,9	10,8
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,0	399,0	15,3	16,4	42,9	3,5

Инженер-техно
Стоярова Е.А.

Стоярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова Г.А.

Мальшова Г.А.

Зав.пр-вом

Жедру

* - 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.