

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



Утверждаю
Директор школы **на 10.10.2020**

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Филе куриное запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,1	0,3
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	10	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Батон	41	141	3,9	1,6	27,5	2,3
Стоимость рациона	66,0	687,0	33,7	14,6	86,0	7,1
Обед						
Суп сырный с гречками, зеленью	25/250	199	6,8	7,2	26,5	2,2
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Огурцы свежие (доп гарнир)	30	4	0,2		0,8	0,1
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Хлеб ржаной	31	62	2	0,3	12,7	1,1
Стоимость рациона	80,0	731,0	23,4	27,1	88,5	7,5

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Зав. пр-вом

* - 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Меню буфетной продукции на 10.10.2020

Утверждаю
Директор школы



Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (г)
Холодные блюда		
	11-09	100
Огурцы свежие	10-79	100
Помидоры свежие	9-76	100
Икра кабачковая	10-94	100
Овощи свежие (помидоры /огурцы)	10-91	100
Капуста соленая с маслом растительным, сахаром		
Первые блюда		
	18-48	25/250
Суп сырный с гренками, зеленью		
Вторые блюда		
	26-83	80
Филе куриное панированное	47-18	100
Филе куриное запеченное с ананасом	48-61	200
Запеканка картофельная с мясом	23-37	108/50
Голубцы с мясом, рисом	15-70	1шт
Сосиска отварная		
Гарниры		
	6-59	150
Макаронные изделия отварные	3-33	30
Огурцы свежие (доп гарнир)	4-32	40
Помидоры свежие (доп.гарнир)		
Напитки		
	0-99	200
Чай с сахаром	0-37	200
Чай без сахара	8-36	200
Напиток клюквенный	4-64	200
Компот из свежих яблок		
Хлеб		
	1-14	30
Хлеб ржаной	1-54	30
Батон		

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Зав.пр-вом _____