

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



Утверждаю
Директор школы

на 17.10.2020

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,0	557,0	18,2	21,0	64,2	5,4
Обед						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	80/50	118	15	5	4,4	0,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	24	48	1,6	0,3	9,8	0,8
Батон	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
Стоимость рациона	80,0	703,0	31,5	16,1	96,5	8,1

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 17.10.2020

Утверждаю
Директор школы

Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (г)
Холодные блюда		
Огурцы свежие	11-09	100
Помидоры свежие	10-79	100
Икра кабачковая	9-76	100
Овощи свежие (помидоры /огурцы)	10-94	100
Капуста соленая с маслом растительным, сахаром	10-91	100
Первые блюда		
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	14-32	10/250
Вторые блюда		
Макаронник с мясом	42-29	200
Запеканка картофельная с мясом	48-61	200
Рыба тушеная в томате с овощами	50-05	80/50
Рыба запеченная	41-86	80
Голубцы с мясом, рисом	23-42	108/50
Сосиска отварная	15-70	1шт
Гарниры		
Вермишель отварная	6-54	150
Рис отварной	8-45	150
Напитки		
Чай с сахаром	0-99	200
Чай без сахара	0-37	200
Компот из кураги	5-26	200
Хлеб		
Хлеб ржаной	1-14	30
Батон	1-54	30

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Зав.пр-вом

