

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю  
Директор школы на 14.01.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнo	20	67	5,4	5		
Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом	200/10	262	9,1	9,4	35,1	2,9
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт " Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	1шт	51	1,1	0,3	10,1	0,8
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>767,0</b>	<b>25,0</b>	<b>27,1</b>	<b>106,5</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135	5,1	4,9	17,5	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб ржаной	53	106	3,5	0,6	21,7	1,8
Батон	52	178	4,9	2,1	34,8	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>1 049,0</b>	<b>35,5</b>	<b>28,3</b>	<b>158,0</b>	<b>13,2</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>399,0</b>	<b>15,3</b>	<b>16,4</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

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.