

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

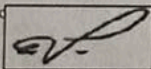
НА 08.06.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерно с количеством хлебных
<i>Завтрак 2-х раз 7-11 лет</i>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Плов из филе цыплят	200	384	18,6	10,4	41,7	3,5
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<i>Обед 2-х раз 7-11 лет</i>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурец свежий	65	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>153,00</b>	<b>1 361,0</b>	<b>53,9</b>	<b>40,3</b>	<b>174,6</b>	<b>14,5</b>

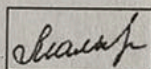
Инженер-техник

Столярова Е.А.

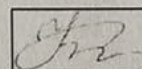


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
приказу  
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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

175

НА 08.06.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак 3-х раз 7-11 лет</i>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Плов из филе цыплят	200	384	18,6	10,4	41,7	3,5
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<i>Обед лагерь 3-х разов 7-11 лет</i>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурец свежий	65	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<i>Полдник лагерь 3-х раз 7-11 лет</i>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	75	255	6,6	8,2	32,1	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>184,80</b>	<b>1 734,0</b>	<b>66,1</b>	<b>54,9</b>	<b>216,1</b>	<b>18,0</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

\* - 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.