



Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	6,55	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Первые блюда							
Суп сырный с гренками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка" со сугщенным молоком	62,45	150/30	401,0	16,3	11,9	57,3	4,8
Макаронник с мясом тушеным	68,77	200	428,0	19,2	22,1	38,0	3,2
Гарниры							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	001	2,3	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из ягод	7,92	200	49,2	0,2	1,0	12,0	1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева Г.А. 

Директор по
производству 

* -+R[-34]C:RC[12] 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.