

Меню учителя на 05 НОЯБРЯ 25 г

Согласовано
Директор школы № 42

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	18,41	20	71	4,6	5,8	0	0
Первые блюда							
Суп молочный с рисом	18,34	250	135	4,6	4,6	18,8	1,9
Вторые блюда							
Омлет натуральный	44,03	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Макаронник с мясом тушёным	77,71	200	410	20,2	20,1	37,0	3,7
Гарниры							
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Компот из кураги	8,57	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горечкина Н.Н.

Калькулято

р
Малышева Г.А.

Смирнов

] 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.