

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.03.23



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Сдоба "Аппетитная" с повидлом 1/70	1 шт	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	732,0	40,3	17,8	131,5	10,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	45	146,0	4,6	2,2	27,0	2,2
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	931,0	36,7	32,6	122,6	10,2
Полдник						
Сок фруктовый	202	90,9	0,0	0	22,6	1,9
Хачапури	100	298,0	12,8	15,0	27,8	2,3
Стоимость рациона	39,41	388,9	12,8	15,0	50,4	4,2

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

Директор по
производству
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.