

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/15	349,0	21,6	16,5	28,2	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенным молоком 1/70	1 шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	80,05	850,2	34,7	24,9	155,6	13,0
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
Стоимость рациона	80,05	815,3	32,3	32,2	99,8	8,3
Полдник						
Сок фруктовый 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	30,00	317,0	9,9	10,6	41,9	3,5

Инженер-техник
Столярова Е.А.

Калькулятор
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.