

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.12.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>760,0</b>	<b>28,2</b>	<b>32,7</b>	<b>87,8</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, куриным филе, гренками и зеленью	15/250/15	214,0	13,5	3,8	31,5	2,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>714,6</b>	<b>32,9</b>	<b>18,0</b>	<b>105,0</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>240,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,3</b>

Инженер-техно  
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.