

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

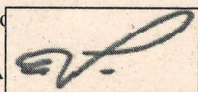
НА 03.03.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	0,9	0,2	0,01
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
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	755,0	25,1	23,9	87,0	7,2
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	35	5,8	0,2	0	1,0	0,08
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	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,6
Стоимость рациона	102,24	513,8	24,4	13,8	72,6	6,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	95	253,0	7,3	5,7	43,1	3,5
Стоимость рациона	39,41	328,0	10,3	8,5	52,6	4,3

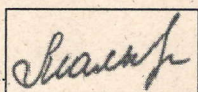
Инженер-техно

Столярова Е.А.

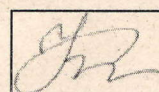


Калькулятор

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.