

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

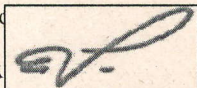
НА 03.10.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,01	0,4	0,03
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	108,0	3,0	0,8	22,6	1,9
Стоимость рациона	96,00	768,0	25,5	37,4	82,6	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ " Сибирский " со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13,2	0,06	0,11	2,2	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	671,8	20,2	21,5	101,7	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	254,0	6,8	7,1	40,9	3,4
Стоимость рациона	37,00	374,0	12,8	13,5	50,3	4,2

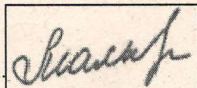
Инженер-техн

Столярова Е.А.

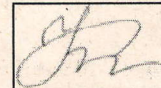


Калькулятор

Мальшева 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.