

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.04.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,03
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	95,3	2,1	0,4	17,9	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>760,3</b>	<b>28,0</b>	<b>35,4</b>	<b>79,9</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>723,4</b>	<b>26,7</b>	<b>20,5</b>	<b>103,4</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>315,0</b>	<b>10,9</b>	<b>11,8</b>	<b>35,4</b>	<b>3,0</b>

Инженер-технолог  
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.