

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.05.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Пюре фруктовое 0,1	1 шт	70,0	0	17,5	0	0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	77,3	6,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>768,8</b>	<b>25,8</b>	<b>54,3</b>	<b>128,5</b>	<b>10,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	113,0	4,9	6,5	9,2	0,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>686,5</b>	<b>26,4</b>	<b>20,2</b>	<b>92,0</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>316,0</b>	<b>10,9</b>	<b>12,6</b>	<b>31,8</b>	<b>2,7</b>

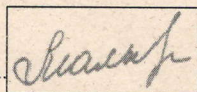
Инженер-техн

Столярова Е.А.

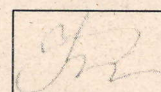


Калькулятор

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.