

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета рубленая из филе цыплят	100	229,0	20,2	8,97	16,8	1,4
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Пюре фруктовое 1/90	1 шт	60,0	0	0	15,0	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	102,24	691,6	30,0	22,0	93,3	7,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	102,24	642,0	30,6	14,6	96,2	8,0
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
Стоимость рациона	39,41	356,0	14,4	12,3	46,8	3,9

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.