

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.09.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,4	2,3
Стоимость рациона	96,00	825,4	26,3	41,1	87,1	7,2
Обед 1-4 класс						
Борщ сибирский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	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)	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	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
Стоимость рациона	96,00	647,5	19,8	20,0	96,6	8,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Плюшка с маком	85	255,0	6,7	7,1	40,8	3,4
Стоимость рациона	37,00	375,0	12,7	13,5	50,2	4,1

Инженер-техн

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.