

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

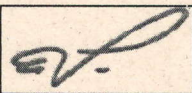
НА 06.03.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,7	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	650,4	26,2	32,3	62,2	5,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,06	0,04	1,3	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,8
Стоимость рациона	102,24	804,2	30,2	25,6	112,4	9,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7	3,1

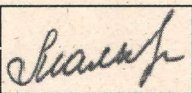
Инженер-техн

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.