

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.04.22



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	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15	54,0	3,5	4,5	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	158,0	11,0	10,6	4,5	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром,лимоном	200/12	46,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	96,00	736,8	28,7	33,6	77,9	6,5
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,03
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	0,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	96,00	761,3	24,1	21,5	115,9	9,6
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	240,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	436,0	10,9	12,6	31,8	2,7

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.