

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.05.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	740,0	27,5	29,9	92,5	7,7
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зелению	270	106,0	4,5	5,9	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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	825,5	36,4	23,5	90,6	7,5
Полдник						
Компот из персиков консервированных	200	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
Стоимость рациона	37,00	362,0	27,7	16,2	32,5	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.