

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,15	0
Омлет с сосисками	150	283,0	15,4	24,8	3,8	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1 шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>670,6</b>	<b>20,9</b>	<b>38,3</b>	<b>65,05</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>718,7</b>	<b>27,2</b>	<b>24,2</b>	<b>96,8</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>299,0</b>	<b>10,5</b>	<b>11,4</b>	<b>33,4</b>	<b>2,8</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева 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.