

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.03.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Запеканка из творога с вареньем	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	690,4	27,7	28,0	81,7	6,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	15/260	112,0	5,5	5,8	9,3	0,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	102,24	670,0	25,0	24,8	86,6	7,2
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	90	240,0	6,9	5,4	40,9	3,4
Стоимость рациона	39,41	315,4	9,9	8,2	50,4	4,2

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.