

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

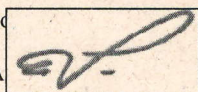
НА 07.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Груша	1 шт	86,0	0,8	0,6	19,6	1,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	620,4	21,7	23,8	80,7	6,7
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	102,24	642,0	30,6	14,6	96,2	8,0
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Ватрушка с творогом	75	198,0	8,7	7,2	24,6	2,0
Стоимость рациона	39,41	356,0	14,4	12,3	46,8	3,9

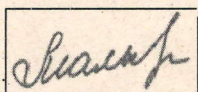
Инженер-техно

Стоярова Е.А.

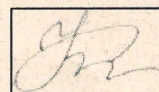


Калькулятор

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.