

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.09.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	23	163,3	10,6	30,7	1,6	0,1
Йндейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>647,3</b>	<b>29,5</b>	<b>52,8</b>	<b>54,1</b>	<b>4,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Котлета рыбная "Оригинальная"	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>659,0</b>	<b>29,4</b>	<b>21,2</b>	<b>88,8</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техн  
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.