

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.23

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>						
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>753,2</b>	<b>25,4</b>	<b>23,9</b>	<b>108,1</b>	<b>9,0</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
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>618,0</b>	<b>30,1</b>	<b>17,3</b>	<b>86,3</b>	<b>7,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>259,0</b>	<b>9,8</b>	<b>10,1</b>	<b>32,0</b>	<b>2,6</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по  
производству  
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

\* - 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.