

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

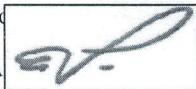
НА 08.04.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,06	1,03	0,08
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	766,4	27,6	30,2	98,13	8,1
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	688,7	30,2	50,6	86,3	7,2
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	65	210,0	8,4	10,0	18,1	1,5
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	371,0	9,0	10,6	55,2	4,6

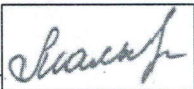
Инженер-техн

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.