

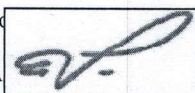
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.12.21

Согласовано
Директор школы №

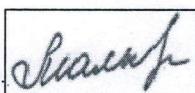
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,05	677,2	24,5	18,8	98,1	8,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченая	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	80,05	551,8	24,8	18,5	64,5	5,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	324,0	9,2	9,8	50,5	4,2
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	451,0	9,9	10,4	79,2	6,6

Инженер-техн

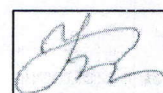


Калькулятор

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.