

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.03.22



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
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Пюре фруктовое 0,100	1шт	70,0	0,0	0,0	17,6	1,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	671,6	24,6	31,6	77,3	6,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,4
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
А п е л ь с и н	1шт	95,3	2,1	0,4	17,9	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	96,00	882,5	29,2	26,0	127,3	10,6
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/35	337,0	9,5	9,0	52,4	4,4
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	12,9	1,1
Стоимость рациона	37,00	478,0	10,3	9,7	82,3	6,9

Инженер-технолог

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.