

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.11.2021



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
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Завтрак санка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	622,4	29,0	29,0	83,4	7,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	0,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая	40	31,2	0,4	1,9	3,1	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	834,8	33,8	13,0	98,6	8,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	238,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
Стоимость рациона	30,00	418,0	6,6	8,5	33,1	2,8

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшова 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.