ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	17	60,0	3,9	4,9	0	0
Каша молочная гречневая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона 102,24		*789,8*	*24,2*	*31,9*	*101,3*	*8,4*
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом,сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Стоимость рациона 102,24		*631,0*	*22,6*	*19,2*	*92,0*	*7,7*
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
Стоимость рациона 39,41		*290,0*	*10,6*	*11,1*	*36,7*	*3,0*

Инженер-техно
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.