

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.05.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Омлет натуральный	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,2
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	107,0	1,5	0,3	13,8	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	741,8	29,2	39,0	58,8	4,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	285	162,0	6,8	8,6	14,5	1,2
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	60	24,0	1,8	0,12	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	862,8	28,7	28,4	114,0	9,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,9	11,8	35,4	3,0

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.