

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.01.22

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 отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,05	686,4	24,7	43,6	100,0	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	508,2	20,9	15,5	64,0	5,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/30	337,0	9,5	10,2	52,4	4,4
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Стоимость рациона	30,00	464,0	10,2	10,8	81,1	6,7

Инженер-техн

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.