

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.04.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Сыр порционнo	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная гречневая с маслом	250/5	255,0	8,7	8,6	35,5	2,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Йогурт "Растиска" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Яблоко	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>812,0</b>	<b>24,9</b>	<b>34,8</b>	<b>99,0</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>565,5</b>	<b>21,6</b>	<b>19,8</b>	<b>61,3</b>	<b>5,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>352,0</b>	<b>16,2</b>	<b>10,7</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

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.