

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.23

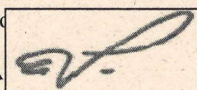
Согласовано
Директор школы №

Муров

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Биточки домашние	90	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	674,6	22,6	31,8	74,2	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Вафли 1/30	1пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	1083,6	42,5	40,0	138,5	11,5
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,6	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,8	7,9	5,8	45,5	3,9

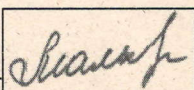
Инженер-техн

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.