

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.09.22



Согласовано  
Директор школы №

*Алун*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,1
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 микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>701,0</b>	<b>30,0</b>	<b>34,8</b>	<b>65,5</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречкой, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>687,0</b>	<b>26,6</b>	<b>22,7</b>	<b>93,8</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,4</b>

Инженер-техн

*Столярова Е.А.*

Калькулятор

Малышева Г.А.

*Малышева Г.А.*

Директор по  
производству  
Корнева

*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.