

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Биточки рыбные с маслом	100/5	287,0	13,9	18,2	16,8	1,4
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	75	11,0	0,6	0,1	1,9	0,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	96,00	668,4	21,5	33,8	69,1	5,8
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	649,0	21,9	16,7	102,6	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,6

Инженер-техно
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.