

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.12.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Йогурт "Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	96,00	696,8	21,3	35,4	73,0	6,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	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	673,6	22,4	21,9	97,1	8,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	37,00	353,0	11,0	13,9	45,8	3,8

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.