

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

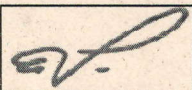
НА 13.04.23

Согласовано
Директор школы №

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	0,01
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Десерт овсяный 1/130	1шт	195,0	6,5	7,8	23,4	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	53	148,4	4,2	1,1	30,2	2,5
Стоимость рациона	102,24	936,4	29,3	39,9	112,1	9,3
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Макаронник с мясом, маслом	200/5	402,0	17,7	17,4	43,5	3,6
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	102,24	908,8	29,1	27,5	135,5	11,3
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	39,41	285,0	9,7	9,3	40,6	3,4

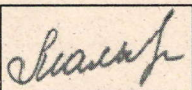
Инженер-техн

Столярова Е.А.

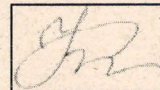


Калькулятор

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.