

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.04.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	605,0	20,4	17,5	80,9	6,7
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	736,3	31,3	34,5	95,5	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,9	11,8	35,4	3,0

Инженер-техно

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.