

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.02.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>788,0</b>	<b>31,0</b>	<b>31,9</b>	<b>93,7</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0	1,6	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>811,0</b>	<b>35,8</b>	<b>27,2</b>	<b>105,8</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	203	158,3	5,7	5,1	22,5	1,9
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>368,3</b>	<b>11,7</b>	<b>12,7</b>	<b>52,0</b>	<b>4,3</b>

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.