

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

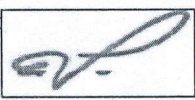
НА 14.03.22

Согласовано
Директор школы №

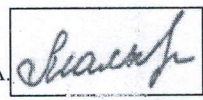


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	96,00	852,2	29,0	35,3	104,8	8,7
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
Мясо с булгуром	200	138,0	7,5	11,6	0,9	0,0
Мандарин	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,1
Стоимость рациона	96,00	456,2	17,4	16,3	56,7	4,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	362,0	11,7	12,4	43,5	3,6

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.