

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 15.03.23

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 порционнo	27	107,0	7,0	8,9	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	646,0	26,6	34,7	56,1	4,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлета рыбная "Оригинальная"	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57,0	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	102,24	587,0	24,7	19,8	77,1	6,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	70	195,0	5,3	3,15	31,6	2,6
Стоимость рациона	39,41	315,0	11,3	9,6	41,0	3,4

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.