

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.04.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Рис отварной с овощами, кукурузой и зеленым горошком	150	181,0	4,0	6,7	26,1	2,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
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	698,0	22,9	27,0	89,2	7,4
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	4,0	0,4	0	0,7	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	558,5	22,9	17,9	62,1	5,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	373,0	11,8	9,2	50,2	4,2

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.