

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.09.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	704,0	60,2	28,5	77,0	6,4
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	0,3	13,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	96,00	901,8	40,4	30,9	115,1	9,5
Полдник						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,1
Стоимость рациона	37,00	358,0	11,5	13,6	47,3	3,9

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.