

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

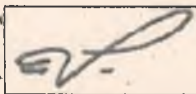
НА 16.03.23

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 порционнно	27	95,0	6,2	7,8	0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	101,2	0,9	0,7	22,7	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	757,6	20,3	31,8	97,3	8,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	15/260	145,0	5,9	6,0	16,8	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	102,24	798,4	28,6	22,1	121,0	10,1
Полдник						
Сок фруктовый	202	91,0	0,0	0	22,6	1,9
Х а ч а п у р и	100	298,0	12,8	15,0	27,8	2,3
Стоимость рациона	39,41	389,0	12,8	15,0	50,4	4,2

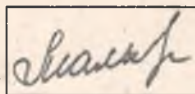
Инженер-техн

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.