

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.03.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0,0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	749,0	29,7	35,8	75,3	6,3
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	10/255	119,0	5,6	6,2	9,5	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	40	130,0	4,0	2,0	24,0	2,0
Яблоко	1шт	51,7	0,44	0,44	11,3	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб голезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	931,3	29,14	23,64	149,6	12,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с джемом	80	273,0	4,9	5,4	52,1	4,3
Стоимость рациона	37,00	393,0	10,9	11,8	61,5	5,1

Инженер-технол.

Сколярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева