

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.21



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	30	54,0	4,9	3,1	1,2	0,1
Каша молочная из овсяных хлопьев Геркулес " с маслом	200/7	235,0	6,3	10,0	28,4	2,4
Смузи -коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	643,6	16,6	14,5	109,4	9,1
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Аппетитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Пюре картофельное	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	544,6	21,4	16,4	67,4	5,6
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	199	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	65	207,0	3,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	30,00	357,0	9,3	9,0	57,9	4,8

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.