

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.03.23

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бифштекс домашний с маслом	90/5	250,0	8,2	17,1	16,0	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
М а н д а р и н	1 шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	690,4	16,1	36,1	75,3	6,2
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
В а ф л и 1/30	1 пач	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	27	57,0	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	102,24	1022,8	41,2	38,95	126,9	10,5
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	90	240,0	6,9	5,4	40,9	3,4
Стоимость рациона	39,41	315,4	9,9	8,2	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.