

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

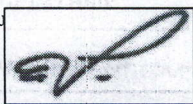
НА 17.03.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/10	261,0	6,2	12,2	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Творог "Растишка" 1/100	1шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
Мандарин	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	696,3	24,0	23,1	97,4	8,0
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Ежики "Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	160	155,0	3,1	3,2	16,5	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	676,0	30,0	16,7	83,4	7,0
Полдник						
Йогурт питьевой фруктовый	201	150,8	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	372,8	11,8	9,2	53,2	4,4

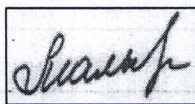
Инженер-технол.

Столярова Е.А.

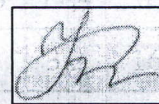


Калькулятор

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.