

188

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.12.21



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	269,0	14,2	14,9	15,3	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,05	790,0	27,2	32,6	90,2	7,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	15	49,0	1,6	0,8	9,0	0,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	681,2	27,3	18,1	94,3	7,9
Полдник						
Сок фруктовый 0,2	1шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	30,00	317,0	9,9	10,6	41,9	3,5

Инженер-техно
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.