

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

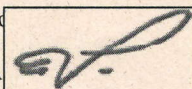
НА 19.10.22

Согласовано
Директор школы №

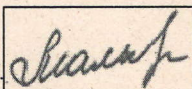


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/24	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с повидлом	70	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	855,0	36,7	26,5	152,4	12,6
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	896,0	31,4	32,3	120,0	10,0
Полдник						
Пюре фруктовое 0,1	1 шт	70,0	0,0	0	17,6	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,4
Стоимость рациона	37,00	293,0	4,3	3,5	61,4	5,1

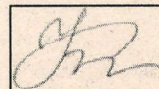
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



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.