

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.11.2021

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Котлета из говядины	90	234,0	14,0	12,2	13,3	1,1
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
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>769,0</b>	<b>27,4</b>	<b>30,0</b>	<b>91,0</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная с маслом	80/5	142,0	11,8	8,9	4,0	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	34	71,4	2,4	0,3	14,6	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>593,4</b>	<b>23,2</b>	<b>18,5</b>	<b>75,7</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>317,0</b>	<b>9,9</b>	<b>10,6</b>	<b>41,9</b>	<b>3,5</b>

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.