

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.04.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенное молоко 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>886,6</b>	<b>42,6</b>	<b>32,8</b>	<b>162,5</b>	<b>13,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	36,6	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>617,1</b>	<b>32,8</b>	<b>28,6</b>	<b>105,2</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Х а ч а п у р и	65	210,0	8,4	10,0	18,1	1,5
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>364,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,6</b>	<b>53,7</b>	<b>4,4</b>

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.