

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.05.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	652,1	19,32	52,2	68,4	5,7
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
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
Стоимость рациона	96,00	825,5	38,8	27,1	104,0	8,6
Полдник						
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Я б л о к о	1шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
Стоимость рациона	37,00	338,1	12,5	6,9	51,8	4,3

Инженер-техн

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Мальшева Г.А.

* - 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.