

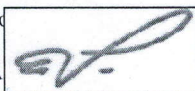
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.12.21

Согласовано
Директор школы №

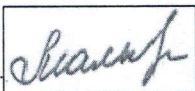
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	123,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль 1/250	1 шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	1,9
Стоимость рациона	80,05	636,6	23,3	30,3	94,1	7,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, с мясом, зеленью	10/250	120,0	4,4	4,0	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	15	6,0	0,4	0,03	0,9	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	24	50,4	1,7	0,2	10,3	0,9
Стоимость рациона	80,05	566,4	21,8	18,23	73,9	6,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	33,4	2,8

Инженер-технолог



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.