

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.01.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Г р у ш а	1 шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	605,4	21,7	16,7	94,9	7,9
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	37	77,7	2,6	0,4	15,9	1,3
Стоимость рациона	80,05	527,7	23,0	15,0	66,3	5,5
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1 шт	90,0	0,0	0	22,4	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
Стоимость рациона	30,00	268,0	7,1	8,4	37,7	3,1

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.