

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	12	79,2	0,1	0,8	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
М а н д а р и н	1шт	58,9	15,0	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	715,9	37,3	23,5	90,7	7,5
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	275	181,0	7,3	8,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	45,6	12,4	12,3	45,6	3,8
Горошек зеленый клнсервированный	30	12,0	0,9	0,06	2,0	0,2
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	96,00	529,1	25,2	22,6	128,2	10,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	357,0	12,0	14,0	39,3	3,3

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.