

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

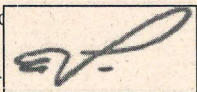
НА 21.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Апельсин	1 шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	676,0	26,0	23,4	89,6	7,5
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,4	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	102,24	756,6	29,3	19,8	114,3	9,5
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
Стоимость рациона	39,41	282,0	8,3	6,2	48,4	4,0

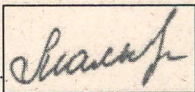
Инженер-техно

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.