

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/24	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко сгущенное вареное)	70	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	858,0	36,8	26,5	153,0	12,7
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	879,0	31,0	32,1	116,1	9,7
Полдник						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с джемом	75	204,0	3,6	3,9	38,5	3,2
Яблоко	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	375,0	4,9	4,8	77,8	6,5

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.