

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

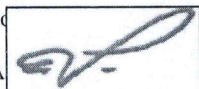
НА 22.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	27	97,2	6,2	8,1	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	250/5	259,0	8,1	9,5	35,0	2,9
Йогурт " Р а с т и ш к а " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	808,9	25,0	31,0	106,4	8,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	45	6,0	0,3	0,05	1,2	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	33	69,3	2,3	0,3	14,2	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	599,9	22,6	19,9	78,2	6,5
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Х а ч п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	37,00	383,0	14,6	15,6	41,5	3,4

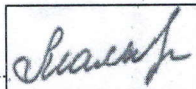
Инженер-техн

Стоярова 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.