

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

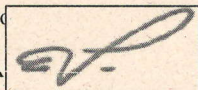
НА 22.05.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Йогурт "Растиска" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	794,4	23,5	33,1	99,2	8,2
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	260	135,0	2,2	6,5	16,8	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	2,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	102,24	601,6	19,7	19,7	84,6	7,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7	3,1

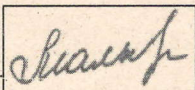
Инженер-техно

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.