

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Углеводы, г	Жиры, г	Белки, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,15	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>705,8</b>	<b>22,1</b>	<b>33,7</b>	<b>85,0</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с рисом, говяжьей тушеной, зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Буляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Сорощек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>684,0</b>	<b>25,1</b>	<b>20,2</b>	<b>97,8</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	34,0	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>299,0</b>	<b>10,5</b>	<b>11,4</b>	<b>43,4</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техник  
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.