

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

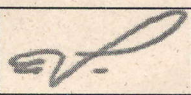
НА 23.05.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Ветчина порционно	15	26,0	2,5	1,54	0,6	0,05
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,2
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	8,0	0,4	0,08	1,4	0,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Я б л о к о	1 шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>673,5</b>	<b>28,92</b>	<b>39,04</b>	<b>58,0</b>	<b>4,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	115,0	8,1	8,0	2,5	0,2
Каша перловая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	60	194,0	6,2	3,2	36,0	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>865,5</b>	<b>31,3</b>	<b>56,4</b>	<b>127,7</b>	<b>10,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>315,0</b>	<b>10,9</b>	<b>11,8</b>	<b>35,4</b>	<b>3,0</b>

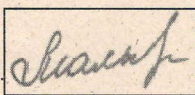
Инженер-техно

Столярова Е.А.

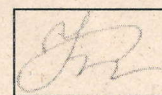


Калькулятор

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.