

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

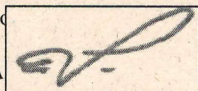
НА 23.05.23

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
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	102,24	790,8	22,2	33,5	101,3	8,4
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	149,0	14,2	8,3	3,7	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,3	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	102,24	785,6	34,0	24,5	106,1	8,8
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона	39,41	414,0	13,0	14,3	58,3	4,9

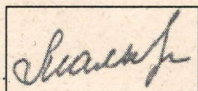
Инженер-техно

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.