

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.21

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	5	33,0	0,1	3,7	0,05	0
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	135/25	381,0	22,4	17,3	33,8	2,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	650,0	30,2	27,9	69,6	5,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	2,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	1,95	0,1
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	788,8	47,5	18,9	92,5	7,7
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/30	341,0	9,5	10,2	53,3	4,4
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	468,0	10,2	10,8	82,0	6,8

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.