

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

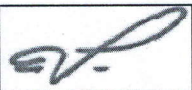
НА 24.01.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи -коктейль фруктовое 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	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	19,9	29,5	12,0	1,0
Стоимость рациона	80,05	678,4	39,8	59,0	82,2	6,8
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	45	94,5	3,2	0,5	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,05	786,5	28,3	27,4	102,3	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	55	181,0	4,4	3,6	33,0	2,7
Стоимость рациона	30,00	301,0	10,4	10,0	42,4	3,5

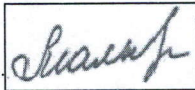
Инженер-техн

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшова 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.