

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

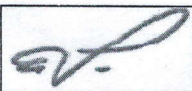
НА 25.02.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	72,0	4,6	6,0	0	0
Щницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Я б л о к о	150	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	893,2	31,0	35,7	102,7	8,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Печень по-строгановски	90	123,0	8,4	3,0	6,2	0,5
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие порционнo (доп. гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,9	1,7
Стоимость рациона	96,00	567,6	22,2	12,7	73,1	6,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	357,0	12,0	14,0	39,3	3,3

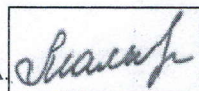
Инженер-техн

Столярова Е.А.

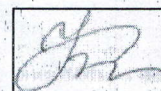


Калькулятор

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.