ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.23

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	0,2
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
А п е л ь с и н	1 шт	95,0	2,3	0,5	20,3	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	3,4	18,2	1,5
Стоимость рациона 102,24		*708,6*	*26,6*	*34,9*	*85,0*	*7,1*
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гренками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	137,0	14,2	7,3	3,6	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона 102,24		*805,2*	*34,8*	*23,8*	*112,4*	*9,4*
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
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.