

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.11.2021

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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
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	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	610,2	29,8	30,4	63,8	5,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	17,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	783,0	39,0	17,8	92,6	7,7
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	47,7	8,8	9,4	47,7	4,0
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	174,7	9,5	10,0	76,4	6,4

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева 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.