

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Каша молочная пшеничная с маслом	250/5	250,0	8,0	8,5	35,2	2,9
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	96,00	778,0	22,9	32,4	97,5	8,1
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	0,5	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	822,0	28,8	28,6	109,7	9,0
Полдник						
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	90	249,0	10,9	12,0	24,4	2,0
Стоимость рациона	37,00	298,0	11,1	12,1	36,4	3,0

Инженер-техн

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.