

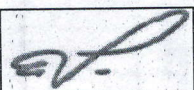
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.03.22

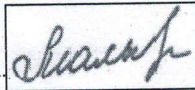
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,06
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	771,4	26,2	20,4	115,2	9,6
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гренками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	90	123,0	13,2	5,9	4,4	0,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	96,00	678,0	30,8	18,8	89,0	7,4
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	451,0	13,0	13,9	69,3	5,8
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	612,0	13,6	14,5	106,4	8,9

Инженер-техн



Калькулятор



Столярова Е.А.

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.