

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.11.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	369,0	31,7	12,6	32,2	2,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой молоко сгущенное вареное	70	182,0	4,6	4,2	60,2	5,0
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>762,6</b>	<b>40,0</b>	<b>18,2</b>	<b>138,3</b>	<b>11,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0	1,3	0,1
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>818,0</b>	<b>33,6</b>	<b>29,9</b>	<b>103,5</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	95	284,0	12,2	14,4	26,4	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,8</b>	<b>4,1</b>

Инженер-техн

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.