

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.12.21

Согласовано
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Сосиска отварная	1 шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гаринр)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Фруктовое пюре 1/90	1 шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,25
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	80,05	759,8	25,4	29,9	94,95	7,9
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	44	92,4	3,1	0,4	18,9	1,5
Стоимость рациона	80,05	647,4	21,0	18,7	95,8	8,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	55	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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.