118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.03.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
А п е л ь с и н	1шт	52,1	1,2	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона 85,20		***664,3***	***26,5***	***18,8***	***96,8***	***8,0***
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	46	128,8	3,7	0,9	26,3	2,2
Стоимость рациона 102,24		***945,8***	***26,8***	***32,1***	***138,0***	***11,5***
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона 39,41		***278,0***	***9,6***	***10,4***	***36,2***	***3,0***

Инженер-техн
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.