

118

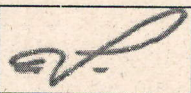
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.02.24

Согласовано
Директор школы №

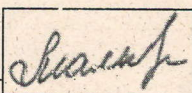
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1 шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	656,0	26,3	18,7	95,0	7,9
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	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Печенье 1/50	1 шт	205,0	3,5	6,5	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,1
Стоимость рациона	102,24	934,7	28,4	30,2	137,9	11,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	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-техно

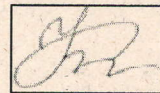


Калькулятор

Малышева Г.А.



 Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюда сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.