

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.10.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1штг	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Яблоко	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона		85,20	638,8	22,0	27,0	77,2
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,3
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона		102,24	607,6	30,0	13,5	91,1
Полдник 1-4 класс						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона		39,41	528,0	26,6	20,3	59,5

Инженер-техно

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.