

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.11.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	65	198,0	7,8	13,0	12,2	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный продукт " Би о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,6	1,1
Стоимость рациона	85,20	730,6	21,4	27,0	99,1	8,2
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Соте из индейки с овощами	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,1
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона	102,24	570,9	28,5	18,8	78,5	6,5
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Стоимость рациона	39,41	268,0	10,3	9,9	34,4	2,8

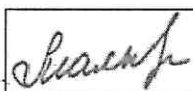
Инженер-техн

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.