

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 02.12.21

Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>697,4</b>	<b>25,6</b>	<b>26,4</b>	<b>80,5</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	409,0	21,5	16,3	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>735,0</b>	<b>29,2</b>	<b>21,7</b>	<b>97,9</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с джемом	70	248,0	4,2	4,8	45,6	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>368,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,2</b>	<b>55,0</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

Мальшева 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.