

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 07.12.21

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,5	2,3	2,8	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	2,7	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	622,9	29,0	30,9	83,4	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп гарнир)	20	15,5	0,25	1,0	1,6	0,3
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	24	50,4	1,7	0,2	10,3	0,8
Стоимость рациона	80,05	799,5	33,85	21,2	91,9	7,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	202	151,5	6,1	5,6	19,2	1,6
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0
Стоимость рациона	30,00	349,5	10,9	9,5	55,1	4,6

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.