


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ





НА 08.12.21

Согласовано
Директор школы № *Иванов*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп гаринир)	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	66,00	607,8	21,9	19,6	90,7	7,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	152,0	23,7	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченая	65	129,0	12,9	7,2	3,1	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,00	503,5	23,7	18,0	54,8	4,5
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	324,0	9,2	9,8	50,5	4,2
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Стоимость рациона	30,00	451,0	9,9	10,4	79,2	6,6

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.