

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.10.23

Согласовано
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,2	1,1
Стоимость рациона	85,20	597,4	17,8	25,5	73,5	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с мясом, гречками, зеленью	10/250/15	183,0	6,9	6,8	22,7	1,9
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	771,4	27,3	25,3	101,0	8,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	160,0	3,6	5,7	23,6	1,9
Стоимость рациона	39,41	280,0	9,6	12,1	33,0	2,7

Инженер-техно
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.