

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.23

Согласовано
Директор школы №



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	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
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	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	605,0	18,4	26,8	71,8	5,9
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)	45	6,0	0,4	0	1,1	0,09
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Яблоко	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	14	39,2	1,1	0,3	8,0	0,7
Стоимость рациона	102,24	730,2	26,1	24,9	92,6	7,7
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-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
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.