22

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Согласовано
Директор школы №

НА 29.09.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Кисломолочный напиток " Биолакт"	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель пловодо -ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	15,9	1,3
Стоимость рациона *80,05*		*699,4*	*25,8*	*19,8*	*99,5*	*8,3*
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,5	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона *80,05*		*645,0*	*33,3*	*19,7*	*71,2*	*5,9*
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308	8,8	9,4	47,7	4
Компот из вишни	200	76	0,2	0,1	18,2	1,5
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона *30,00*		*441,0*	*9,5*	*10,0*	*77,6*	*6,5*

Инженер-технол
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.