

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 | 1 шт | 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 микронутриентами | 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 микронутриентами | 27 | 75,6 | 2,2 | 0,5 | 15,4 | 1,2 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 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.