

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Грекулес" с маслом	200/7	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/15	47,0	3,0	0,1	10,5	0,8
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	80,05	775,0	21,5	30,5	104,5	8,7
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Тефтели мясные в соусе томатном	90/50	204,0	0,6	13,0	13,6	1,1
Макаронные изделия отварные	140	173,0	5,1	4,4	26,1	2,2
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	621,0	15,8	21,0	77,5	6,5
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.