67

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисломолочный напиток " Б и о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона 102,24		*672,6*	*25,3*	*20,7*	*94,9*	*7,9*
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Рыба запеченная	90	176,0	17,0	10,0	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона 102,24		*751,5*	*36,5*	*22,5*	*101,5*	*8,5*
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем,луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Стоимость рациона 39,41		*269,0*	*10,2*	*11,8*	*30,3*	*2,5*

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.