ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Котлета куриная с маслом	90/5	193,0	14,6	7,9	9,3	0,8
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,9	1,2
Стоимость рациона 85,20		***643,8***	***21,2***	***26,2***	***74,8***	***6,2***
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	163,0	5,2	2,5	30,0	2,5
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона 102,24		***630,8***	***26,6***	***16,7***	***93,7***	***7,8***
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона 39,41		***267,5***	***8,0***	***5,9***	***45,6***	***3,8***

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.