

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

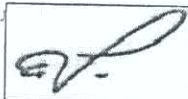
НА 21.09.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Компот из вишни	200	56	0,2	0,1	13,2	1
Пюре фруктовое	1шт	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	23	64	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	80,05	578,0	22,2	15,8	81,9	6,8
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с лимоном, сахаром	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,05	705,0	26,7	16,5	64,5	5,3
<i>Полдник</i>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	260	6,5	7,3	34,9	2,9
Стоимость рациона	30,00	380,0	12,5	13,3	44,3	3,7

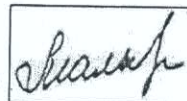
Инженер-техно.

Столярова Е.А.

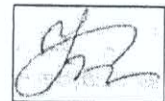


Калькулятор

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.