

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,2
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1 шт	95,0	2,3	0,5	20,3	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	3,4	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>708,6</b>	<b>26,6</b>	<b>34,9</b>	<b>85,0</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба запеченная	75	137,0	14,2	7,3	3,6	0,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром ( доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>805,2</b>	<b>34,8</b>	<b>23,8</b>	<b>112,4</b>	<b>9,4</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>414,0</b>	<b>13,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58,3</b>	<b>4,9</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева 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.