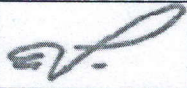


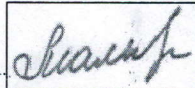
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

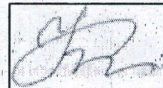
НА 01.03.22

Согласовано  
 Директор школы № *Мурза*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп,гарнир)	35	5,0	0,3	0,1	0,9	0,07
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>536,6</b>	<b>19,0</b>	<b>16,6</b>	<b>67,2</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	80	159,0	15,2	8,9	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая ( доп гарнир)	40	32,0	0,6	2,0	3,2	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>730,5</b>	<b>28,0</b>	<b>23,3</b>	<b>92,3</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	6,8	32,7	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>364,0</b>	<b>12,1</b>	<b>13,2</b>	<b>42,1</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техн  
 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.