

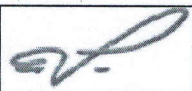
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.03.22

Согласовано
Директор школы №

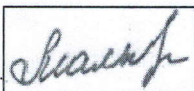
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	23	83,0	5,3	6,9	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/35	355,0	23,7	17,5	49,0	4,1
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенным молоком 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	913,0	42,5	32,5	171,0	14,3
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,5	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	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	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	1012,6	36,2	31,4	142,3	11,9
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,5
Стоимость рациона	37,00	434,0	13,7	16,1	52,0	4,4

Инженер-техн



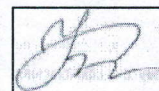
Столярова Е.А.

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.