

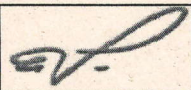
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.22

Согласовано  
Директор школы №

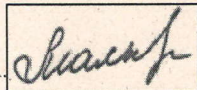
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
<b>Завтрак 1-4 класс</b>							
Масло шоколадное порционнo	15	97,5	0,15	9,3	3,3	0,3	
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3	
Р и з о т т о	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	18,0	0,8	0,2	2,6	0,2	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,8	1,2	
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>						
<b>Обед 1-4 класс</b>							
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4	
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6	
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	17,6	1,5	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>						
<b>Полдник</b>							
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8	
Булочка обышная с творогом	90	251,0	10,6	9,4	30,8	2,6	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>		<b>1760,3</b>	<b>65,6</b>	<b>59,5</b>	<b>229,9</b>	<b>19,2</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.