

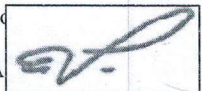
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.12.21

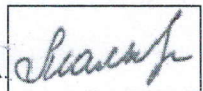


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	12	43,0	2,8	2,1	0	0
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>756,6</b>	<b>24,8</b>	<b>34,4</b>	<b>77,2</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты и картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Капуста квашенная (доп гарнир)	25	21,0	0,2	1,3	2,4	0,2
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>576,1</b>	<b>19,0</b>	<b>20,5</b>	<b>70,5</b>	<b>5,9</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,7	19,3	1,6
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>350,0</b>	<b>10,9</b>	<b>9,6</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</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.