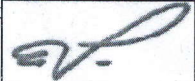


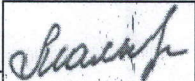
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 04.03.22

МАОУ «Школа № 118 с углубленным изучением отдельных предметов»
 ИИН 5259083204
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 118
Дуров

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	20	72,0	4,6	6,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	800,9	26,8	38,4	80,3	6,6
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/260	83,0	1,7	0,8	7,7	0,6
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	0,9
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15	2,3	0,2	0,01	0,4	0,0
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	598,6	17,0	17,4	76,5	6,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	193	145,0	5,8	5,4	18,3	1,5
Сдоба обыкновенная	90	286,0	7,4	4,7	53,9	4,5
Стоимость рациона	37,00	431,0	13,2	10,1	72,2	6,0

Инженер-технолог
 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.