

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.22



Согласовано  
 \_\_\_\_\_  
 Директор школы № 118

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Жиры	Углеводы	Белки	Ккал	г	М.П. директор школы № 118
<b>Завтрак 1-4 класс</b>								
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0		
Сыр порционнo	25	84,0	6,7	6,3	0	0		
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6		
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8		
Кисломолочный напиток "Б и о л а к т" 0,100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7		
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5		
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>584,8</b>	<b>26,1</b>	<b>28,5</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</b>		
<b>Обед 1-4 класс</b>								
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2		
Котлета рыбная " Оригинальная "	100	162,0	12,2	9,8	6,4	0,5		
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4		
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	45	6,0	0,36	0,04	1,1	0,1		
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0		
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9		
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6		
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>676,0</b>	<b>29,7</b>	<b>21,3</b>	<b>92,5</b>	<b>7,7</b>		
<b>Полдник</b>								
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8		
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7		
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,5</b>		

Инженер-техно  
 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.