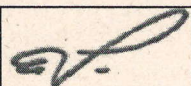


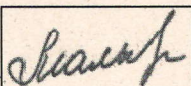
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

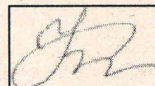
НА 06.09.22



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	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,06
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	438,0	25,6	19,8	39,3	3,3
Вафли 1/30	1п	163,0	1,9	9,9	16,8	1,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>918,0</b>	<b>36,5</b>	<b>44,7</b>	<b>93,2</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,1	3,2	7,7	0,6
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	37	77,7	2,6	0,3	15,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>816,1</b>	<b>33,9</b>	<b>26,4</b>	<b>110,2</b>	<b>8,9</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	3,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>457,0</b>	<b>14,2</b>	<b>15,8</b>	<b>64,3</b>	<b>5,3</b>

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.