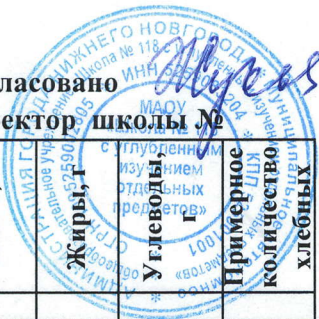


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.04.22

Согласовано
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1шт	104,0	6,0	3,5	12,1	1,0
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	96,00	774,2	24,4	30,5	100,1	8,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками.зеленью	25/15/250	114,0	9,0	1,0	12,9	1,1
Ежики " Аппетитные "	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	46	96,6	3,2	0,5	19,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	612,6	27,1	18,5	71,6	6,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	31,1	2,6
Стоимость рациона	37,00	297,4	8,8	6,4	40,6	3,4

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.