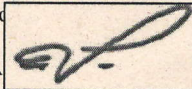


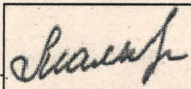
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

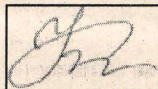
НА 08.12.22

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	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	25,1	2,1
Стоимость рациона	96,00	731,6	20,3	30,3	95,3	7,9
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	858,0	39,2	27,1	114,0	9,4
Полдник						
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0	15,0	1,3
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Стоимость рациона	37,00	255,0	9,7	9,3	33,2	2,8

Инженер-техн
 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.