

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

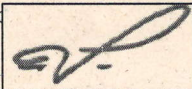
НА 09.02.23

Согласовано  
Директор школы №

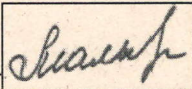


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Какао с молоком	200	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	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>734,4</b>	<b>20,3</b>	<b>30,4</b>	<b>94,7</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104,0	3,0	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>766,0</b>	<b>37,3</b>	<b>28,8</b>	<b>89,4</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>255,0</b>	<b>9,7</b>	<b>9,3</b>	<b>33,2</b>	<b>2,8</b>

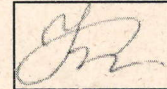
Инженер-техно  
Столярова Е.А.



Калькулятор  
Мальшева 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.