

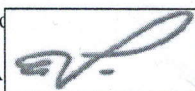
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.22

Согласовано  
Директор школы №

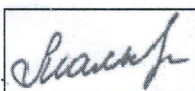
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	50	20,0	1,6	0,1	3,3	0,2
Смузи-коктейль фруктовое 0,250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>791,0</b>	<b>26,3</b>	<b>16,8</b>	<b>129,4</b>	<b>10,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Рыба запеченная	70	139,2	13,3	7,8	3,4	0,3
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>679,1</b>	<b>27,7</b>	<b>20,2</b>	<b>87,8</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	150/35	473,0	13,8	13,5	75,1	6,3
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>600,0</b>	<b>14,5</b>	<b>14,1</b>	<b>103,8</b>	<b>8,7</b>

Инженер-техн

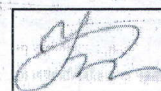


Калькулятор

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.