

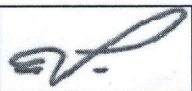
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.22

Согласовано
Директор школы №

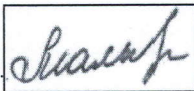
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бефстроганов из филе индейки	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	631,4	26,1	24,2	75,8	6,3
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Я б л о к о	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	17	47,6	1,4	0,3	9,7	0,8
Стоимость рациона	80,05	751,7	22,9	20,6	116,2	9,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	263,0	5,0	7,47	36,1	3,0
Стоимость рациона	30,00	383,0	11,0	13,9	45,5	3,8

Инженер-техно



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.