

118

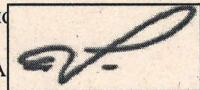
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

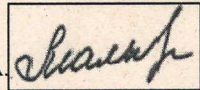
НА 10.01.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога с вареньем	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>640,8</b>	<b>27,5</b>	<b>24,8</b>	<b>76,7</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	120,0	4,6	7,2	9,3	0,7
Бефстроганов из филе индейки	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,0	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>767,4</b>	<b>22,8</b>	<b>32,7</b>	<b>95,3</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>240,0</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,3</b>

Инженер-техно  
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.