

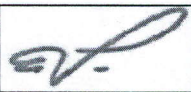
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.02.22

Согласовано
Директор школы №

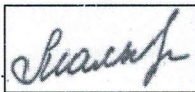
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	757,8	23,9	31,3	94,7	7,9
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	98,0	5,2	3,1	7,9	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	40	130,0	4,0	2,0	24,0	2,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	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	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,1
Стоимость рациона	96,00	908,6	34,7	27,5	122,8	10,2
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	37,00	383,0	14,6	15,6	41,5	3,4

Инженер-техн

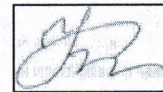


Калькулятор

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.