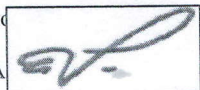


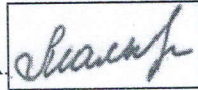
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 11.02.22

Согласовано
 Директор школы № 118


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс					
Сыр порционно	12	43,2	2,8	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	0,1	0
Котлета куриная	90	156,0	14,4	5,2	0,4
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	33,2	2,8
М а н д а р и н	1 шт	38,0	0,8	7,5	0,6
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	700,8	27,9	56,8	6,0
Обед 1-4 класс					
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	22,1	1,8
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4,0	0,24	0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	17,0	1,4
Я б л о к о	1 шт	57,0	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67,2	2,2	13,8	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	596,2	25,6	8,1	8,2
Полдник					
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244,0	6,1	32,7	2,7
Стоимость рациона	37,00	364,0	12,1	42,1	3,5

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.