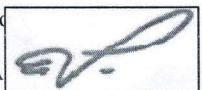


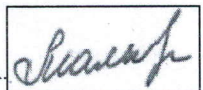
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

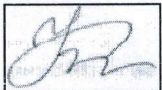
НА 11.03.22

Согласовано
 Директор школы № 118


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	25	90,0	5,8	7,5	0	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Я б л о к о	1шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром, лимоном	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	23,9	1,9
Стоимость рациона	96,00	829,7	28,1	37,1	88,0	7,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	529,8	25,3	7,5	85,3	7,1
Полдник						
Ватрушка с джемом	80	273,0	4,9	5,4	52,1	4,3
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	10,9	11,8	61,5	5,1

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.