

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.04.22

Согласовано
 Директор школы № 118
 [Подпись]

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	0,01
Сыр порционнo	25	91,0	5,7	7,3	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	229,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1 шт	139,0	2,0	0,4	17,8	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	737,2	27,9	37,3	58,8	4,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с пшеном, рыбными консервами, зеленью	275	181,0	7,3	6,8	17,1	1,4
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Икра кабачковая (доп. гарнир)	35	27,0	0,4	1,8	2,7	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	729,5	26,2	19,2	104,0	8,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	55	186,0	4,7	5,9	23,5	1,9
Стоимость рациона	37,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,7

Инженер-технолог
 Столярова Е.А. [Подпись]

Калькулятор
 Малышева Г.А. [Подпись]

Директор по производству
 Корнева [Подпись]

* - 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.