

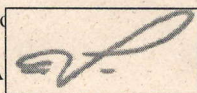
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.05.22

Согласовано
Директор школы №

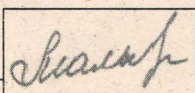
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	10	36,5	2,3	2,95	0	0
Запеканка из творога с джемом	150/25	379,0	23,7	17,4	40,4	3,4
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	722,9	31,7	31,95	85,0	7,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	119,0	5,3	7,0	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	8,5	0,4	0,07	1,35	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	794,0	39,0	22,57	86,9	7,2
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319,0	7,4	6,8	59,0	4,9
Сок фруктовый	201	90,5	0,0	0	22,5	1,9
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Стоимость рациона	37,00	456,5	7,8	7,2	91,3	7,6

Инженер-техн

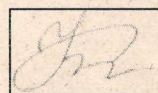


Калькулятор

Мальшова 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.