

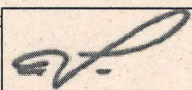
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.10.22

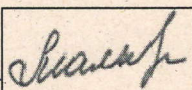
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
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
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>741,6</b>	<b>31,4</b>	<b>34,9</b>	<b>75,4</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	121,0	4,8	8,1	7,3	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>848,2</b>	<b>38,7</b>	<b>30,65</b>	<b>104,2</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хачапури	90	268,0	11,5	13,6	24,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>326,0</b>	<b>11,7</b>	<b>13,7</b>	<b>38,9</b>	<b>3,2</b>

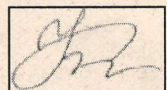
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.