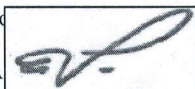


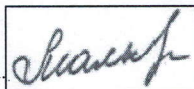
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 14.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	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
М а н д а р и н	1 шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>700,6</b>	<b>22,0</b>	<b>29,2</b>	<b>78,8</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
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 консервированные ( доп, гарнир)	15	2,0	0,12	0,03	0,5	0,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	29	60,9	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>511,3</b>	<b>24,4</b>	<b>7,43</b>	<b>81,9</b>	<b>6,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	55	181,0	4,4	3,6	33,0	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>301,0</b>	<b>10,4</b>	<b>10,0</b>	<b>42,4</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техн  
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.