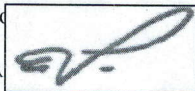


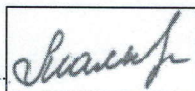
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 14.04.22



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	0,008
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	453,0	26,0	20,1	42,1	3,5
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	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	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	96,00	806,8	32,6	32,0	96,1	7,9
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	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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	797,5	39,2	22,6	87,5	7,3
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	150/25	451,0	13,0	13,9	69,3	5,8
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	37,00	612,0	13,6	14,5	106,4	8,9

Инженер-техн
Стоярова 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.