

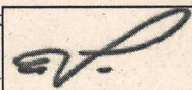
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

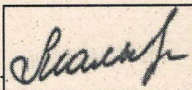
НА 16.01.23

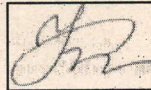
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,15	10,9	0,15	0,01
Каша молочная гречневая жидкая с маслом	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Мандарин	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>690,8</b>	<b>20,4</b>	<b>54,4</b>	<b>92,7</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86,0	4,0	3,8	9,1	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>651,2</b>	<b>22,0</b>	<b>18,3</b>	<b>100,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>353,0</b>	<b>11,0</b>	<b>13,9</b>	<b>45,8</b>	<b>3,8</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.