

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.05.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой 1/70	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>867,0</b>	<b>42,0</b>	<b>32,7</b>	<b>158,6</b>	<b>13,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Фрикадельки в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>831,5</b>	<b>32,8</b>	<b>28,6</b>	<b>105,2</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из персиков	200	72,0	0,5	0,1	17,4	1,5
Хачапури	85	344,0	13,7	16,1	29,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>416,0</b>	<b>14,2</b>	<b>16,2</b>	<b>47,0</b>	<b>3,9</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.