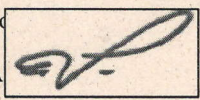


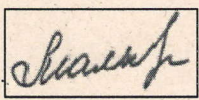
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

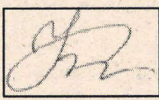
НА 18.10.22

Согласовано  
 Директор школы № 

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>660,4</b>	<b>27,2</b>	<b>28,4</b>	<b>74,0</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп " Калейдоскоп " с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,08
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>600,6</b>	<b>27,1</b>	<b>17,1</b>	<b>84,7</b>	<b>7,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>323,0</b>	<b>12,7</b>	<b>11,3</b>	<b>42,6</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техно  
 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.