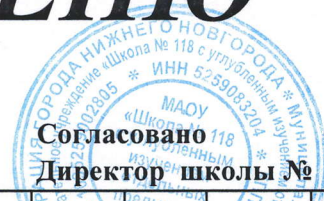


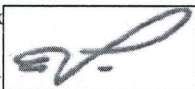
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

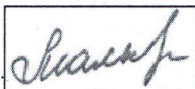
НА 20.01.22




Мур

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Ветчина порционно	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/7	241,2	6,2	9,7	31,6	2,6
Смузи -коктейль фруктовое 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,05	675,6	18,7	16,9	111,3	9,2
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе.гречками,зеленью	20/15/250	96,0	7,6	0,5	12,1	1,0
Ежики " Appetитные "	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	16	44,8	1,3	0,3	9,1	0,8
Стоимость рациона	80,05	532,8	21,5	16,7	63,8	5,3
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	384,0	11,2	11,4	52,5	4,3

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.

Р