

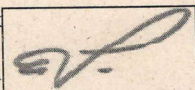
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.04.22

Согласовано
Директор школы №

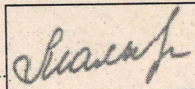
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	18	66,0	4,1	5,3	0	0
Котлеты куриные	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	11,0	0,5	0,1	1,7	0,1
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	661,2	28,4	23,5	91,4	7,5
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Запеканка картофельная с мясом	200	296,0	13,7	13,3	22,0	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	35	27,0	0,4	1,8	2,7	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	652,1	24,0	21,6	82,1	6,8
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем, луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
Стоимость рациона	37,00	316,0	10,9	12,8	31,8	2,7

Инженер-техн
Столярова Е.А.

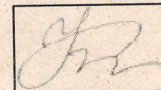


Калькулятор

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.