

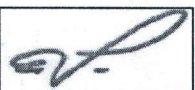
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.12.21

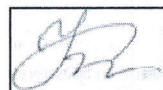
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	30	110,0	7,0	8,8	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Творог " Р а с т и ш к а " 1/100	1 шт	96,0	6,0	3,5	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	80,05	641,6	22,8	28,8	71,2	5,9
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной,зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	15	49,0	1,6	0,8	9,0	0,8
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,3	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Стоимость рациона	80,05	708,7	28,5	25,3	85,2	7,1
Полдник						
Кисломолочный " Снежок "	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

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.