

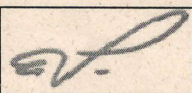
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.04.22

Согласовано
Директор школы № 118
Жуков

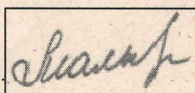
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	673,2	19,7	33,1	72,6	6,0
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Биточки по-белорусски	100	219,0	18,5	15,3	1,7	0,1
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6,0	0,3	0,1	1,0	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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
Стоимость рациона	96,00	825,5	38,8	27,1	104,0	8,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	201	151,0	6,0	5,6	19,1	1,6
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	373,0	11,8	9,2	53,2	4,4

Инженер-техно

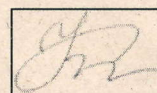


Калькулятор

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.