

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.05.22

Согласовано
 Директор школы № 118 с углубленным изучением
 «Школа № 118 с углубленным изучением отдельных предметов»
 МАУ «Средняя общеобразовательная школа № 118 с углубленным изучением отдельных предметов»
 Нижегородской области
 ИНН 525902805

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	150/25	395,0	22,9	17,0	37,4	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Яблоко	1шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	796,1	33,5	34,4	86,5	7,2
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из апельсинов	200	71,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	820,5	36,7	14,9	92,5	7,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Стоимость рациона	37,00	297,0	8,8	6,4	43,6	3,6

Инженер-технолог
 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.