

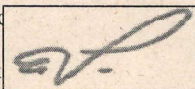
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.04.22

Согласовано
Директор школы №

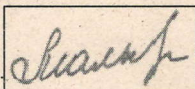
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Омлет с сыром	150	256,0	18,8	21,4	3,2	0,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8
Апельсин	1шт	101,1	1,5	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	669,0	27,0	37,1	53,7	4,5
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	265	133,0	4,1	5,1	17,4	1,5
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	888,5	38,9	64,8	123,6	10,3
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,0	9,4	0,8
Плюшка с маком	60	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,9	11,4	35,4	3,0

Инженер-техн
Столярова Е.А.

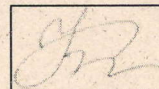


Калькулятор

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.