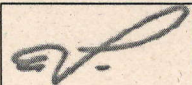


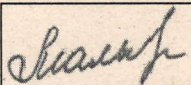
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

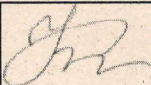
НА 26.09.22

Согласовано
 Директор школы № 118


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	607,0	24,5	30,4	59,3	4,9
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	265	136,0	4,4	5,7	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп. гарнир)	50	11,0	0,6	0,1	1,9	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,2
Стоимость рациона	96,00	713,0	28,4	24,5	94,8	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	100	278,0	7,6	4,5	45,2	3,8
Стоимость рациона	37,00	398,0	13,6	10,9	54,6	4,6

Инженер-техно
 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.