

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

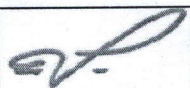
НА 28.02.22

Согласовано
Директор школы № 118

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с ветчиной,сыром	55	145,0	8,1	6,1	14,3	1,2
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/7	230,0	6,3	10,2	28,4	2,4
Смузи-коктель фруктовое 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
М а н д а р и н	1шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	21	58,8	1,7	0,4	12,0	1,0
Стоимость рациона	96,00	765,7	16,7	20,8	121,5	10,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	113,0	3,6	1,9	21,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	777,6	30,8	18,1	117,1	9,8
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	213	166,1	6,0	5,3	23,4	2,0
Пирожок печеный с творогом	85	213,0	10,2	7,9	23,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	379,1	16,2	13,2	47,0	3,9

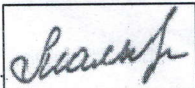
Инженер-техн

Столярова Е.А.

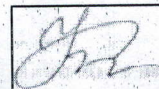


Калькулятор

Мальшева 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.