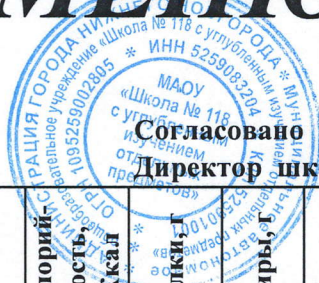


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.2021



*Handwritten signature*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>643,4</b>	<b>18,1</b>	<b>23,7</b>	<b>88,3</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>770,2</b>	<b>24,6</b>	<b>19,2</b>	<b>125,4</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	189	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>334,0</b>	<b>12,7</b>	<b>13,4</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

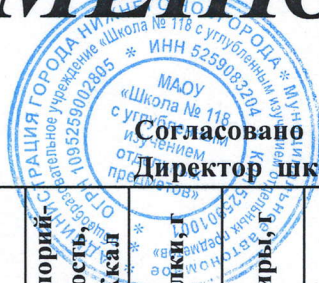
Директор по производству  
Корнева

\* - 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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.2021



*Handwritten signature*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>643,4</b>	<b>18,1</b>	<b>23,7</b>	<b>88,3</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>770,2</b>	<b>24,6</b>	<b>19,2</b>	<b>125,4</b>	<b>10,4</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	189	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178,0	7,1	8,4	15,3	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>334,0</b>	<b>12,7</b>	<b>13,4</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</b>

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.