

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.11.21

Согласовано  
Директор школы № 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Груша	1 шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>577,2</b>	<b>21,3</b>	<b>15,4</b>	<b>83,0</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	70	95,7	10,3	4,6	3,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	48	111,8	3,4	0,5	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>575,5</b>	<b>22,3</b>	<b>16,9</b>	<b>71,9</b>	<b>6,0</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>299,0</b>	<b>10,5</b>	<b>11,4</b>	<b>33,4</b>	<b>2,8</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.