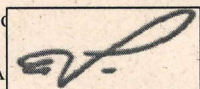


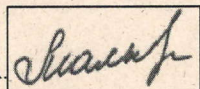
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.03.24

118
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 118


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жир, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	85,20	530,4	19,2	24,6	57,9	4,7
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,8
Стоимость рациона	102,24	761,6	30,8	24,0	105,5	8,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
Стоимость рациона	39,41	266,0	7,9	5,8	45,4	3,7

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.