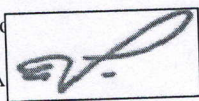


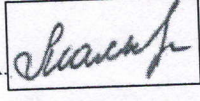
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

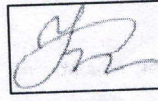
НА 12.02.24

Согласовано
 Директор школы №
 Мухова

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	85,20	660,8	19,0	25,9	87,8	7,3
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,1
Стоимость рациона	102,24	708,0	22,0	18,6	112,7	9,4
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

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.