

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

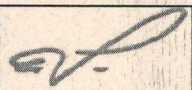
НА 17.10.23

Согласовано  
Директор школы № 118

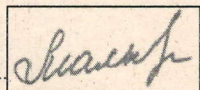


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0	
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0	
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9	
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>85,20</b>		<b>16,7</b>	<b>26,5</b>	<b>78,9</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>102,24</b>		<b>28,9</b>	<b>20,8</b>	<b>73,0</b>	<b>6,1</b>
<b>Полдник</b>							
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8	
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>39,41</b>		<b>13,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58,3</b>	<b>4,9</b>

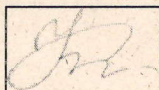
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



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.