

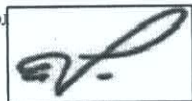
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.09.2021

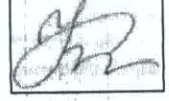
Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375	25,2	19,4	34,2	2,9
Сдоба "Аппетитная" с начинкой сгущенным молоком	70	252	8,4	5,6	77,0	6,4
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>914,0</b>	<b>40,5</b>	<b>70,4</b>	<b>164,7</b>	<b>13,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	160	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки в соусе	100/50	287	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
Помидоры свежие ( доп гарнир)	50	12	0,6	0,1	2,0	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84	3	0,4	17,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>856,0</b>	<b>30,7</b>	<b>28,4</b>	<b>110,4</b>	<b>9,2</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи с вареньем	100/25	311	7,6	8	53,5	4,5
Яблоко	1шт	57	0,5	1	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>438,0</b>	<b>8,3</b>	<b>9,1</b>	<b>82,2</b>	<b>6,9</b>

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.