

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.09.2021

Согласовано  
Директор школы №

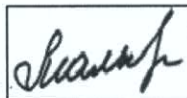
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Индейка с булгуром	200	391	15,0	20,5	30,1	2,5
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	20	3	0,2	0,02	0,5	0,04
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>701,0</b>	<b>22,0</b>	<b>32,3</b>	<b>74,8</b>	<b>6,24</b>
<b>Обед 1-4 кл (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с куриным филе,зеленью	20/250	98	7,9	3,3	9,3	0,8
Ежики " Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44	0,3	0,06	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	36	76	3	0,4	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>561,0</b>	<b>25,9</b>	<b>20,6</b>	<b>60,0</b>	<b>5,0</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт питьевой	195	150	6,0	6	19,0	1,6
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>374,0</b>	<b>9,6</b>	<b>9,9</b>	<b>55,6</b>	<b>4,6</b>

Инженер-технол



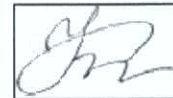
Столярова Е.А

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.