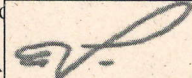


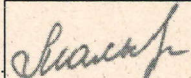
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 04.10.23

«Школа № 118 с углубленным изучением отдельных предметов»  
 СОГЛАСОВАНО  
 Директор школы № *Корнева*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Индейка с булгуром	200	342,0	12,2	14,2	41,2	3,4
Кисломолочный напиток "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>599,0</b>	<b>21,8</b>	<b>23,8</b>	<b>73,6</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	298,0	14,6	16,9	21,7	1,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4,0	0,2	0	0,8	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>607,6</b>	<b>24,2</b>	<b>21,5</b>	<b>78,8</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	160,0	3,6	5,7	23,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>280,0</b>	<b>9,6</b>	<b>12,1</b>	<b>33,0</b>	<b>2,7</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.