

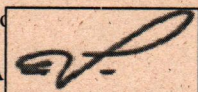
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.12.23

Согласовано  
Директор школы № 16

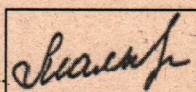
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>782,6</b>	<b>33,1</b>	<b>30,9</b>	<b>92,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>717,0</b>	<b>29,2</b>	<b>24,7</b>	<b>94,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,5</b>	<b>8,0</b>	<b>5,9</b>	<b>45,6</b>	<b>3,8</b>

Инженер-техн



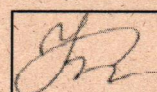
Столярова Е.А.

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.