

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.04.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Плов из индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,06
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1 шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>580,0</b>	<b>15,3</b>	<b>18,2</b>	<b>88,7</b>	<b>7,4</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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,1
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>733,0</b>	<b>31,9</b>	<b>23,1</b>	<b>99,7</b>	<b>8,3</b>

Инженер-техн

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.