

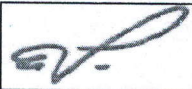
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.01.24

Согласовано  
Директор школы №

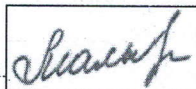
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп. гарнир)	25	81,0	2,6	1,3	15,0	1,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>709,0</b>	<b>19,8</b>	<b>26,7</b>	<b>97,1</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,8	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>787,2</b>	<b>37,7</b>	<b>31,4</b>	<b>88,4</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,4	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	65	207,0	5,3	3,4	38,9	3,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>282,4</b>	<b>8,3</b>	<b>6,2</b>	<b>48,4</b>	<b>4,0</b>

Инженер-техн



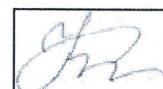
Столярова Е.А.

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.