

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

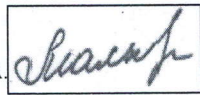
НА 23.04.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1 шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
Стоимость рациона	85,20	830,4	32,4	32,6	101,5	8,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	102,24	736,2	29,2	21,9	95,8	8,0

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.