

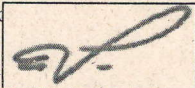
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

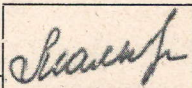
НА 30.01.24

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>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога с вареньем	150/30	415,0	23,6	17,7	40,3	3,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>720,6</b>	<b>29,5</b>	<b>26,1</b>	<b>91,5</b>	<b>7,6</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
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	19,7	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>800,4</b>	<b>32,8</b>	<b>22,5</b>	<b>111,0</b>	<b>9,2</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>414,0</b>	<b>13,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58,3</b>	<b>4,9</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.