

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 03.04.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,2
Стоимость рациона	91,33	545,0	15,8	25,3	62,6	6,2
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем,говядиной тушеной, сметаной,зеленью	270	149,0	5,5	7,9	13,9	1,4
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	2,0
Стоимость рациона	109,60	715,0	28,8	26,8	89,7	8,9

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева Г.А.

* - 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.