

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 03.09.24

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	10	65,0	0,1	5,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т"	100	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,0
Стоимость рациона	91,33	522,0	21,3	25,4	48,7	4,0
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Азу из говядины	200	234,0	10,4	11,9	21,3	1,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
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	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,8
Стоимость рациона	109,60	591,2	21,3	17,6	79,5	6,6

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева 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.