

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.12.24

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>						
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>524,6</b>	<b>18,5</b>	<b>15,1</b>	<b>78,8</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	117,0	4,7	6,5	10,0	1,0
Макаронник с печенью	200	362,0	19,7	12,4	42,8	4,3
Икра кабачковая ( доп. гарнир)	65	51,0	0,8	3,0	5,0	0,5
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Печенье 1/25	1шт	110,0	1,8	3,5	17,5	1,8
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74,2	2,5	0,4	15,1	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>912,2</b>	<b>33,7</b>	<b>26,9</b>	<b>133,0</b>	<b>13,3</b>

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.