

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.11.24

Согласовано
Директор школы № 118

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	0,3
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Пюре яблочное 1/125	1 шт	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 микроэлементами	49	137,2	3,9	0,9	28,0	2,8
Стоимость рациона	91,33	735,2	27,5	25,5	97,2	9,7
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречкой, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макароник с мясом	200	375,0	18,2	16,0	39,0	3,9
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Вафли 1/ 18	1 шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	31	64,0	2,2	0,3	13,3	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	2,3
Стоимость рациона	109,60	844,2	36,1	25,0	118,1	11,8

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.