

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.11.24

Согласовано
Директор школы № 52



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	МАСЛО	углеводы, г с углеводным извлечением	примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс							
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0	
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1	
Батон, обогащенный йодоказеином	29	69,6	2,0	0,7	14,5	1,5	
Стоимость рациона	91,33	661,6	28,4	27,5	75,8	7,6	
Обед 1-4 класс							
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4	
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2	
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3	
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	1,1	
Батон, обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,3	
Стоимость рациона	109,60	687,1	26,4	23,6	85,3	8,5	

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.