

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.09.24

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	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	22,5	1,9
Стоимость рациона	91,33	702,0	22,8	29,4	87,3	7,2
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя с зеленью	250	104,0	5,9	5,5	6,8	0,5
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,8	17,5	1,5
Стоимость рациона	109,60	617,0	22,8	23,5	78,3	6,5

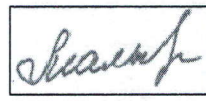
Инженер-технолог

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.