

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 15.01.25

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>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1 шт	43,0	1,0	0,2	9,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>435,0</b>	<b>18,2</b>	<b>21,8</b>	<b>41,4</b>	<b>4,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,3
Жаркое по-домашнему	200	224,0	9,0	11,7	20,5	2,0
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,06
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>610,0</b>	<b>24,8</b>	<b>14,0</b>	<b>95,9</b>	<b>9,5</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.