

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.05.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Батон, обогащенный йодоказеином	29	70,0	2,0	0,7	14,5	1,5
Стоимость рациона	91,33	531,0	20,8	14,9	77,7	7,8
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,7
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	1,0
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	42	101,0	2,9	1,1	21,0	2,1
Стоимость рациона	109,60	796,0	40,3	20,7	113,1	11,3

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.