

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.09.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Плов из филе индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,3	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	91,33	655,6	15,2	24,6	93,1	7,7
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с чечевицей, мясом, зеленью	260	172,0	10,1	4,3	23,1	1,9
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Овощи тушёные	150	146,0	3,2	8,5	14,3	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	40	85,0	2,8	0,5	17,3	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	109,60	827,0	34,9	25,6	106,6	8,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Мальшева 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.