

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.10.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,5
Стоимость рациона	91,33	592,0	26,4	15,9	84,2	8,4
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зелению	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,4
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	4,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Вафли 1/18	1шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	2,0
Стоимость рациона	109,60	842,0	38,9	23,6	110,7	11,1

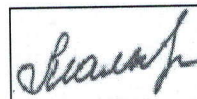
Инженер-технолог

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.