

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.05.25



Наименование блюда

Выход (г)

Калорий,
ккал

Белки, г

Жиры, г

Углеводы, г

Примерное
количество
хлебных
единиц *

Завтрак 1-4 класс

Масло сливочное

10

66,0

0,1

7,3

0,1

0,01

Сыр порционн

20

71,0

4,6

5,8

0,0

0,0

Каша молочная рисовая с маслом

200/5

205,0

5,3

7,0

30,0

3,0

Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100

1шт

75,0

2,8

3,2

8,0

0,8

Чай с лимоном

200/7

43,0

0,3

0,1

10,3

1,0

Батон витаминный с микронутриентами

23

64,0

1,8

0,5

13,2

1,3

Стоимость рациона

91,33

524,0

14,9

23,9

61,6

6,1

Обед 1-4 класс

Суп с горохом, мясом, гренками, зеленью

260/10

180,0

10,5

4,4

24,6

2,5

Котлета куриная

100

229,0

20,2

9,0

16,8

1,7

Рожки отварные

150

178,0

5,4

4,9

27,9

2,8

Сок фруктовый

200

41,0

0,2

0,1

10,1

1,0

Хлеб полезный с микронутриентами

20

42,0

1,4

0,2

8,7

0,8

Батон витаминный с микронутриентами

24

68,0

2,0

0,5

13,7

1,4

Стоимость рациона

109,60

738,0

39,7

19,1

101,8

10,2

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.