

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.11.24

Согласовано  
Директор школы № 118  
*Мукова*

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	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,3
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	34,0	0,8	0,2	7,2	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,9	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>432,0</b>	<b>18,6</b>	<b>21,5</b>	<b>40,9</b>	<b>4,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	265	94,0	4,2	4,5	9,2	0,9
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>633,2</b>	<b>20,7</b>	<b>20,5</b>	<b>91,5</b>	<b>9,1</b>

Инженер-технолог  
Горячкина Н Н  
*Горячкина*

Калькулятор  
Малышева Г.А.  
*Малышева*

\* - 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.