

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.12.24

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 с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Пюре яблочное 1/125	1 шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	91,33	564,0	19,6	15,4	86,8	8,6
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	275	117,0	4,7	6,5	10,0	1,0
Макаронник с печенью	200	362,0	19,7	12,4	42,8	4,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	65	51,0	0,8	3,0	5,0	0,5
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Вафли 1/18	1 шт	92,0	0,8	4,5	11,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	52	146,0	4,2	1,0	29,7	2,9
Стоимость рациона	109,60	879,0	32,2	27,8	124,2	12,4

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.