

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.09.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/8	225,0	5,3	9,2	30,0	2,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	1,7
Батон,обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>559,0</b>	<b>10,7</b>	<b>19,6</b>	<b>85,2</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон,обогащенный йодоказеином	27	65,0	1,8	0,6	13,5	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>529,0</b>	<b>18,1</b>	<b>19,8</b>	<b>66,9</b>	<b>5,6</b>

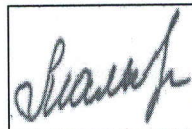
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Малышева ГА



\* - 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.