

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.12.24

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Груша	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Батон, обогащенный йодоказеином	31	74,4	2,2	0,7	15,5	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>560,4</b>	<b>13,1</b>	<b>18,1</b>	<b>86,9</b>	<b>8,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, зеленью	260	119,0	4,6	4,0	16,4	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	13,0	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	0,9	20,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>690,0</b>	<b>23,2</b>	<b>18,8</b>	<b>108,1</b>	<b>10,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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.