

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,1
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	47	113,0	3,3	1,1	23,5	2,0
Стоимость рациона	91,33	700,0	17,6	30,8	88,8	7,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, с мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Бефстроганов из куриного филе	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	50	106,0	3,6	0,6	21,6	1,8
Батон, обогащенный йодоказеином	50	120,0	3,6	1,2	25,0	2,1
Стоимость рациона	109,60	836,0	35,9	22,8	124,1	10,3

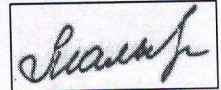
Инженер-технолог

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.