

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.11.24

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	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	37	89,0	2,6	0,9	18,5	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>674,0</b>	<b>17,0</b>	<b>29,0</b>	<b>86,7</b>	<b>8,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,7
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,9	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>569,0</b>	<b>17,8</b>	<b>19,6</b>	<b>78,1</b>	<b>7,8</b>

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.