

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.25

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>						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром.	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>567,0</b>	<b>15,9</b>	<b>18,9</b>	<b>83,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Горошек зелёный консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>786,0</b>	<b>36,4</b>	<b>28,0</b>	<b>89,4</b>	<b>8,9</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.