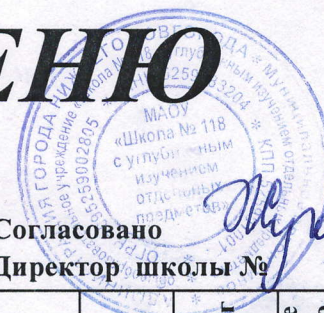


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.01.25

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>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	13	47,0	3,0	3,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,2
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,0	1,9	0,5	13,7	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>578,0</b>	<b>15,8</b>	<b>23,7</b>	<b>74,3</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,4
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	20	16,0	0,4	0,9	1,5	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>742,2</b>	<b>39,1</b>	<b>19,9</b>	<b>102,1</b>	<b>10,2</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.