

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.05.25

Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,3
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	40	15,0	1,2	0,1	2,6	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	90,0	2,6	0,6	18,3	1,8
Стоимость рациона	91,33	539,0	20,9	23,9	59,8	5,9
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из свинины	100	160,0	10,2	12,2	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	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	21	59,0	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	109,60	709,0	35,5	21,4	93,2	9,3

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.