

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 13.03.25

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 порционнно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная пшённая с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>534,0</b>	<b>16,3</b>	<b>24,8</b>	<b>61,7</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	39	93,0	2,7	0,9	19,6	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>842,0</b>	<b>29,4</b>	<b>28,8</b>	<b>117,2</b>	<b>11,7</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.