

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.03.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	24	58,0	1,7	0,6	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	544,0	18,3	15,6	83,2	8,3
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42,0	1,4	0,2	8,6	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	19	45,0	1,4	0,5	9,5	0,9
Стоимость рациона	109,60	706,0	31,0	22,8	95,3	9,5

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.