

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 14.10.24

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
Пудинг "Лакомка" со сгущенным молоком	150/30	401,0	16,3	11,9	57,3	5,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,4
Стоимость рациона	91,33	682,0	20,5	19,5	106,0	10,6
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,6	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	45	126,0	3,6	0,9	25,7	2,6
Стоимость рациона	109,60	738,6	28,2	21,5	108,2	10,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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.