

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.04.25

Согласовано
Директор школы №

Жукова

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Завтрак 1-4 класс						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Пюре яблочное 1/ 125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	21	59,0	1,7	0,4	12,0	1,2
Стоимость рациона	91,33	618,0	18,5	21,2	88,4	8,8
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	46	129,0	3,7	0,9	26,3	2,6
Стоимость рациона	109,60	834,0	39,7	27,8	98,4	9,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

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.