

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.26



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	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,2	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>655</b>	<b>28,6</b>	<b>28,9</b>	<b>70,5</b>	<b>7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,6
Печень по-строгановски	100	166	12	9,7	7,6	0,7
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,8	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>857</b>	<b>33,3</b>	<b>29,1</b>	<b>116,4</b>	<b>11,6</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.