

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.11.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	20	71	4,6	5,8	0	0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
М а н д а р и н	1 шт	42	1	0,2	9	0,9
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63	486	22,3	28,4	34,9	3,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Икра кабачковая (доп. гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1	27,5	2,7
Стоимость рациона	115,96	727	21,4	23	109,4	10,9

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.