

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.09.25

Согласовано
Директор школы № 118

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	50	195	8,5	12,7	11,5	1,2
Каша молочная пшённая с маслом	150/5	164	4,9	6,6	21,5	2,2
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1 шт	75	2,8	3,2	8	0,8
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
Стоимость рациона	96,63	614	21,4	25,9	73,2	7,3
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	20/200	137	6,5	4,9	16,9	1,6
Бефстроганов из куриного филе в сырном соусе	100	156	16,3	7,8	3	0,3
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Я б л о к о	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	56	157	4,5	1,1	32	3,2
Стоимость рациона	115,96	849	33,2	20,8	130,0	13

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.