

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.03.26



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	0,1
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>476</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>50,5</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	210	99	6,4	5,9	5,8	0,5
Макаронник с мясом	150	300	15,9	13,1	29,5	3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	35	114	3,6	1,7	21	2,1
Яблоко	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92	2,6	0,7	18,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>793</b>	<b>31,8</b>	<b>22,1</b>	<b>110</b>	<b>11</b>

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.