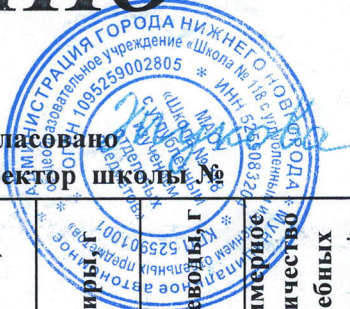


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.11.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр плавленый 1/17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Плов из индейки	150	283	8	12,8	34	3,4
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	85	2,4	0,6	17,2	1,7
Стоимость рациона	96,63	585	15,6	19,5	86,9	8,7
Обед 1-4 класс						
Борщ "Краснодарский " со сметаной, зеленью	205	85	1,5	5,4	7,7	0,8
Биточки домашние	100	198	13,8	11,3	10,1	1
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
М а н д а р и н	1шт	42	1	0,2	9	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	52	146	4,2	1	29,7	2,9
Стоимость рациона	115,96	814	27,7	23,1	123,2	12,3

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.