

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

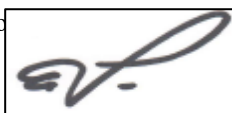
НА 03.05.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)					
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,0	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,5	16,0
Стоимость рациона	85,20	614,5	26,8	22,2	77,0
Обед 1-4 класс (льготный+платный)					
Бульон с куриным филе, гренками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	273,0	12,5	14,6	22,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,5	16,0
Стоимость рациона	102,24	621,4	27,1	19,3	84,1
Полдник 1-4 класс (льготный+платный)					
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5

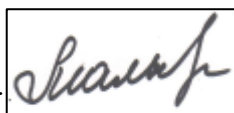
Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Примерное количество хлебных единиц*
0,08
1,1
3,1
0,1
0,8
1,3
6,4
1,1
1,9
0,6
1,2
0,9
1,3
7,0
1,8
3,1
4,9

· может быть