

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.02.24

Согласовано  
Директор школы №


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	35	29,2	2,1	0	5,2	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>655,8</b>	<b>26,3</b>	<b>23,0</b>	<b>85,5</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.гарнир)	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,5	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>639,6</b>	<b>25,4</b>	<b>20,1</b>	<b>89,0</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	201	75,3	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,3</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,7</b>

Инженер-техно



Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева



\* - 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.