

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.02.24

Согласовано  
Директор школы № 2



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/4	198,0	5,3	5,7	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Груша	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>661,0</b>	<b>19,2</b>	<b>20,9</b>	<b>97,5</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
Запеканка картофельная с мясом тушеным	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>704,0</b>	<b>24,0</b>	<b>24,0</b>	<b>98,4</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	75	149,0	4,2	5,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>269,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,8</b>	<b>30,3</b>	<b>2,5</b>

Инженер-техн

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.