

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.02.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	85,20	460,8	13,8	20,2	55,9	4,6
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	800,0	38,7	28,6	97,2	8,1
Полдник						
Плюшка московская	65	184,0	4,9	5,1	29,6	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Стоимость рациона	39,41	324,0	6,9	11,5	48,6	4,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова 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.