

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.02.24

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Кисломолочный продукт " Биолакт "1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>686,0</b>	<b>21,0</b>	<b>28,7</b>	<b>84,8</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками , зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Биточки " Школьные "	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	28	59,4	2,0	0,3	12,1	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>813,4</b>	<b>32,0</b>	<b>30,8</b>	<b>94,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>278,0</b>	<b>9,6</b>	<b>10,4</b>	<b>36,2</b>	<b>3,0</b>

Инженер-техник

Стодирова 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.