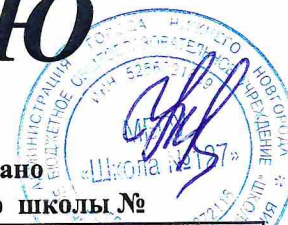


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.03.24

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	0,0
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>604,0</b>	<b>26,0</b>	<b>31,8</b>	<b>53,6</b>	<b>4,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	52	110,2	3,7	0,6	22,4	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>745,2</b>	<b>24,9</b>	<b>21,9</b>	<b>101,5</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 1/200	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>404,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</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.