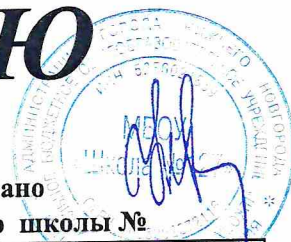


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 08.02.24

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>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>651,0</b>	<b>21,2</b>	<b>24,8</b>	<b>84,9</b>	<b>7,1</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
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 (доп. гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	42	117,6	3,4	0,8	24,0	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>848,1</b>	<b>40,4</b>	<b>28,6</b>	<b>100,0</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток овсяный 0,2	1 шт	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
Плюшка Московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>310,0</b>	<b>6,6</b>	<b>11,1</b>	<b>46,3</b>	<b>3,8</b>

Инженер-технолог  
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.