

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.03.24

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 шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,3	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>533,2</b>	<b>19,3</b>	<b>24,6</b>	<b>58,5</b>	<b>4,8</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
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Икра кабачковая (доп. гарнир)	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>761,6</b>	<b>30,8</b>	<b>24,0</b>	<b>105,5</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	2,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>266,0</b>	<b>7,9</b>	<b>5,8</b>	<b>45,4</b>	<b>3,7</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.