

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.01.24

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>						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	34,0	0,8	0,2	7,2	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>448,0</b>	<b>16,7</b>	<b>10,2</b>	<b>72,1</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>843,8</b>	<b>37,5</b>	<b>32,4</b>	<b>100,4</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Плюшка московская	70	196,0	5,1	5,4	31,7	2,6
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>336,0</b>	<b>7,1</b>	<b>11,8</b>	<b>50,7</b>	<b>4,2</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева 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.