

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.04.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Бефстроганов из куриного филе	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>544,0</b>	<b>20,0</b>	<b>26,2</b>	<b>56,8</b>	<b>4,7</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,4	0,4	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>685,6</b>	<b>27,7</b>	<b>21,3</b>	<b>94,2</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>326,0</b>	<b>10,4</b>	<b>11,0</b>	<b>46,3</b>	<b>3,9</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.