

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.04.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Плов из индейки	200	375,0	10,7	17,1	44,5	3,7
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,06
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,4
Стоимость рациона	85,20	580,0	15,3	18,2	88,7	7,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Овощи тушеные	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,1
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115,0	3,3	0,8	23,5	2,0
Стоимость рациона	102,24	733,0	31,9	23,1	99,7	8,3
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	202	75,8	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка с сахаром	75	233,0	5,0	7,5	36,4	3,0
Стоимость рациона	39,41	308,8	8,0	10,3	45,9	3,8

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.