

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.04.25

Согласовано МБОУ
Директор школы №27

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,1
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 1/100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	29	70,0	2,0	0,7	14,5	1,5
Стоимость рациона 91,33		551,0	15,9	25,6	64,3	6,4
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной,зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	43	103,0	3,0	1,0	21,5	2,1
Стоимость рациона 109,60		805,0	28,9	28,2	109,8	10,9
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,4
Маковый рулетик посыпной	100	301,0	8,6	10,8	42,3	4,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона 42,25		408,0	9,2	11,4	67,0	6,7

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева Г.А.

* - 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.