

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.12.24

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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,4	0,8	24,0	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>477,0</b>	<b>19,5</b>	<b>21,8</b>	<b>50,5</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,4
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,9
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	35	6,0	0,3	0,0	1,1	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>567,4</b>	<b>24,6</b>	<b>14,0</b>	<b>85,5</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный)</b>						
Булочка обсыпная с творогом	70	194,0	8,2	7,2	24,0	2,4
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	202	157,5	5,6	5,1	22,0	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>251,5</b>	<b>13,8</b>	<b>12,3</b>	<b>46,0</b>	<b>4,6</b>

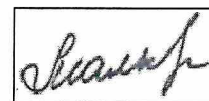
Инженер-технолог

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.