

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.03.25

Согласовано
Директор школы №



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 пшённая с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 1/100	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
Стоимость рациона	91,33	534,0	16,3	24,8	61,7	6,1
Обед 1-4 класс (льготный/платный)						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
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	39	93,0	2,7	0,9	19,6	1,9
Стоимость рациона	109,60	842,0	29,4	28,8	117,2	11,7
Полдник 1-4 класс (льготный/платный)						
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Пирожок печёный сдобный с картофелем и луком	100	199,0	5,6	7,2	27,9	2,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Стоимость рациона	42,25	306,0	6,2	7,7	52,7	5,3

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.