

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.05.24

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 сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	160	212,0	14,8	15,4	3,6	0,3
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>602,4</b>	<b>24,6</b>	<b>32,8</b>	<b>52,2</b>	<b>4,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>596,1</b>	<b>19,6</b>	<b>23,9</b>	<b>68,5</b>	<b>5,7</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>528,0</b>	<b>26,6</b>	<b>20,3</b>	<b>59,5</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техн.

Столярова Е.А.

Кассир

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Кернева

\* - 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.