

127

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.11.24

Согласовано:  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	29	69,6	2,0	0,7	14,5	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>661,6</b>	<b>28,4</b>	<b>27,5</b>	<b>75,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем,говядиной тушеной, зеленью	270	155,0	5,7	6,3	18,8	1,9
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром ( доп.гарнир)	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,7
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	50	120,0	3,5	1,2	25,0	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>802,0</b>	<b>29,4</b>	<b>26,6</b>	<b>104,7</b>	<b>10,5</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный/ платный)</b>						
Сочник с абрикосовой начинкой 1/70	1шт	289,0	3,5	10,9	43,3	4,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>42,25</b>	<b>347,0</b>	<b>3,7</b>	<b>11,0</b>	<b>57,3</b>	<b>5,7</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшова 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.