

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.03.24

Согласовано

Директор школы № 105

Ч.О.



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Бутерброд горячий с сыром	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Г р у ш а	1шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		<b>581,0</b>	<b>15,5</b>	<b>19,2</b>	<b>86,5</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
В а ф л и 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		<b>725,1</b>	<b>22,4</b>	<b>26,0</b>	<b>100,9</b>	<b>8,4</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>1036,1</b>	<b>37,9</b>	<b>45,2</b>	<b>187,4</b>	<b>15,6</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по производству  
Корнева

\* - 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.