

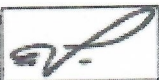
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.03.24

Согласовано
 № 105
 Директор школы № 105

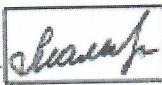
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Апельсин	1шт	52,0	1,2	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	739,6	31,5	28,5	88,9	7,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом ливерью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	50	106,0	3,6	0,6	21,6	1,8
Стоимость рациона	102,24	757,0	28,8	22,0	101,2	8,4

Инициалы

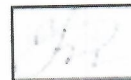


Калькулятор

Мальцева Г.А.



Директор по
 производству
 Корсава



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводятся. Показатель может быть действителен только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.