

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 19.11.24

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	3,0
Кисломолочный продукт "Биолакт" 1/100	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,5
Стоимость рациона	91,33	641,0	17,6	29,3	75,5	7,6
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Я б л о к о	1штг	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,3	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,8
Стоимость рациона	109,60	910,0	42,5	21,9	128,6	12,8

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.