

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.24



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	0,1
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с мкронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	85,20	662,0	25,0	23,2	88,3	7,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	45	7,0	0,4	0,04	1,35	0,1
Компот из груши	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,3	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	102,24	571,6	25,6	14,1	85,3	7,1
Полдник 1-4 класс						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	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
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Халькулятор
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.