


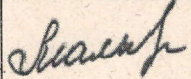
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.24

Согласовано
Директор школы № *118*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	23	81,0	5,3	6,7	0,0	0
Каша молочная пшениная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Г р у ш а	1шт	87,0	0,8	0,6	19,6	1,6
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,3	0,8	24,0	2,0
Стоимость рациона	85,20	687,0	19,8	26,1	93,1	7,8
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом тушеным, сметаной ,зеленью	275	122,0	3,9	6,4	10,0	0,8
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,1	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	1,7
Стоимость рациона	102,24	930,5	28,0	29,6	135,3	11,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	75	158,0	3,6	4,0	26,8	2,2
Стоимость рациона	39,41	278,0	9,6	10,4	36,2	3,0

Инженер-техн
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева 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.