

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.01.24

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 шоколадное | 15 | 98,0 | 0,2 | 9,3 | 3,3 | 0,2 |
| Биточки домашние | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Пюре картофельное | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| Огурцы консервированные (доп.гарнир) | 30 | 5,0 | 0,2 | 0,0 | 0,9 | 0,07 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Я б л о к о | 1 шт | 58,0 | 0,5 | 0,5 | 12,7 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1,2 |
| Стоимость рациона | 85,20 | 578,0 | 20,0 | 26,9 | 63,5 | 5,2 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 10/250 | 90,0 | 3,4 | 4,0 | 9,3 | 0,8 |
| Филе куриное панированное с маслом | 100/5 | 329,0 | 24,0 | 20,3 | 12,5 | 1,0 |
| Макаронные изделия отварные | 180 | 212,0 | 6,5 | 5,7 | 33,5 | 2,8 |
| Компот из груш | 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 | 39 | 109,2 | 3,1 | 0,8 | 22,3 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 102,24 | 861,2 | 39,3 | 31,2 | 104,5 | 8,7 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1 шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом | 75 | 284,0 | 13,6 | 14,5 | 24,7 | 2,0 |
| Стоимость рациона | 39,41 | 404,0 | 19,6 | 20,9 | 34,1 | 2,8 |

Инженер-технолог
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.