

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>740,4</b>	<b>39,5</b>	<b>24,0</b>	<b>91,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>668,4</b>	<b>25,1</b>	<b>23,8</b>	<b>88,5</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,5</b>	<b>8,0</b>	<b>5,9</b>	<b>45,6</b>	<b>3,8</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
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.