

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.12.23

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>						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,07
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>466,4</b>	<b>17,1</b>	<b>10,3</b>	<b>75,9</b>	<b>6,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>778,4</b>	<b>36,5</b>	<b>28,7</b>	<b>93,6</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный сдобный с курагой	75	174,0	4,6	4,0	30,1	2,5
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>314,0</b>	<b>6,6</b>	<b>10,4</b>	<b>49,1</b>	<b>4,1</b>

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.