

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.02.24

Согласовано  
Директор школы №

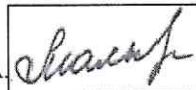
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Запеканка из творога сс сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
М а н д а р и н	1шт	41,0	0,9	0,2	8,7	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>737,0</b>	<b>31,4</b>	<b>28,5</b>	<b>88,2</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,0
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	52	110,2	3,7	0,6	22,5	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>761,2</b>	<b>28,9</b>	<b>22,0</b>	<b>102,1</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>414,0</b>	<b>13,0</b>	<b>14,3</b>	<b>58,3</b>	<b>4,9</b>

Инженер-техно



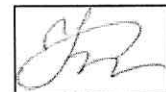
Столярова Е.А.

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.