

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.09.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога с персиками, со сгущенным молоком	150/20	411,0	23,6	18,7	36,9	3,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
Стоимость рациона	91,33	632,8	26,3	26,0	73,7	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	0,9
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Печенье " Мишка- топтыжка" 1/25	1шт	110,0	1,8	3,5	17,5	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон, обогащённый йодоказеином	27	64,8	1,9	0,6	13,5	1,1
Стоимость рациона	109,60	725,8	21,9	20,3	104,0	8,6

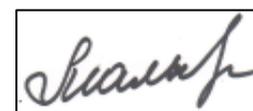
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшева Г.А.



* - 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.