

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.10.24

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 со сгущенным молоком	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,3
Батон, обогащенный йодоказеином	25	60,0	1,8	0,6	12,5	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>646,0</b>	<b>28,0</b>	<b>27,1</b>	<b>73,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,6
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	34	82,0	2,4	0,9	17,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>649,0</b>	<b>23,2</b>	<b>18,0</b>	<b>92,5</b>	<b>9,2</b>

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.