

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.03.26

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>						
Сыр плавленый 17,5	1шт	38	1,6	3,1	1,1	0,1
Бифштекс домашний	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,63</b>	<b>529</b>	<b>17,2</b>	<b>23,8</b>	<b>61,7</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ " Сибирский " с зеленью	200	81	0,9	4,9	7,8	0,7
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Рожки отварные	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Печенье 1/20	1шт	86	1,5	2,8	13,6	1,3
Компот из апельсинов	200	69	0,2	0,1	17	1,7
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>115,96</b>	<b>914</b>	<b>33,2</b>	<b>32,4</b>	<b>122,3</b>	<b>12,2</b>

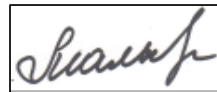
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Малышева 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.