

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.03.26

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Оладьи-сэндвичи с варёной сгущёнкой	120	396	6,6	12,6	63	6,3
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
М а н д а р и н	1 шт	43	1	0,2	9,2	0,9
<b>Стоимость рациона</b>		<b>515</b>	<b>7,8</b>	<b>12,9</b>	<b>91</b>	<b>9,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный/ платный )</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем с зеленью	200	72	1,4	3,9	7,9	0,8
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
В а ф л и 1/20	1шт	104	1,4	5,8	29	2,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	64	2,2	0,4	12,9	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	50	140	4	1	28,6	2,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>824</b>	<b>28</b>	<b>29,3</b>	<b>129,8</b>	<b>12,9</b>
<b>Полдник 1-4 класс (льготный / платный )</b>						
Сдоба Аппетитная с начинкой фруктово-ягодной 1/100	1шт	270	6,5	6,5	86	8,6
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>291</b>	<b>6,7</b>	<b>6,6</b>	<b>91</b>	<b>9,1</b>

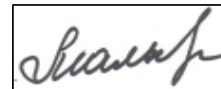
Инженер-технолог

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.