

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.12.24

Согласовано *Ковалев*  
Директор школы № *С.А.*

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	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	28	67,2	2,0	0,7	14,0	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>659,2</b>	<b>28,4</b>	<b>27,5</b>	<b>75,3</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96,0	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	208,0	13,0	10,5	15,5	1,6
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,8
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	43	103,2	3,0	1,1	21,5	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>725,2</b>	<b>25,3</b>	<b>23,7</b>	<b>93,3</b>	<b>9,3</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.