

67

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.01.25

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>						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Пюре яблочное 1/125	1шт	55,0	0,0	0,0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>578,0</b>	<b>16,2</b>	<b>19,0</b>	<b>85,4</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	260	82,0	3,1	4,2	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Горошек зелёный консервированный ( доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	66,0	2,2	0,4	13,4	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	2,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>835,0</b>	<b>37,8</b>	<b>28,4</b>	<b>99,5</b>	<b>9,9</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.