

67

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

М.А.С. Пилимарова

НА 21.01.25

Согласовано *Ковина*
Директор школы № *С.О.*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со стуженным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	4,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	35	84,0	2,5	0,9	17,5	1,8
Стоимость рациона	91,33	627,0	29,3	22,0	79,0	7,9
Обед 1-4 класс						
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
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,4	2,1	0,3	12,5	1,2
Батон, обогащенный йодоказеином	32	77,0	2,3	0,8	16,0	1,6
Стоимость рациона	109,60	608,4	23,0	20,0	81,7	8,1

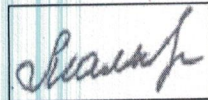
Инженер-технолог

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.