

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.01.25



Согласовано *Ковалева*  
 Директор школы № *СА*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,5
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	45	108,0	3,2	1,1	11,2	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>610,0</b>	<b>21,9</b>	<b>15,7</b>	<b>83,7</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	265	139,0	4,6	5,7	17,2	1,7
Чевапчичи в томатном соусе	100/50	267,0	18,5	16,9	10,5	1,1
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Чай с лимоном	200/5	42,0	0,2	0,1	10,2	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	21	45,0	1,5	0,3	9,1	0,9
Батон, обогащенный йодоказеином	22	53,0	1,5	0,6	11,0	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>724,0</b>	<b>31,7</b>	<b>28,5</b>	<b>85,9</b>	<b>8,6</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.