

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.23

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>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
М а н д а р и н	1шт	37,0	0,8	0,2	7,9	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>549,8</b>	<b>23,0</b>	<b>32,5</b>	<b>45,1</b>	<b>3,8</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>839,0</b>	<b>31,7</b>	<b>24,7</b>	<b>115,1</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>404,0</b>	<b>19,6</b>	<b>20,9</b>	<b>34,1</b>	<b>2,8</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.