

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.09.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	15	53	3,5	4,4	0	0
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/35	455	26,1	20,6	41,4	4,1
Фруктовое пюре 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	29	81	2,3	0,6	16,6	1,6
Стоимость рациона	101,46	731	32,2	33	76,9	7,6
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	200/15	145	3,8	4,8	21,7	2,1
Плов из говядины	150	229	8,9	8,9	28,2	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	10	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12	1,2
Кекс для детского питания 1/28	1шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Я б л о к о	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78	2,2	0,6	16,0	1,6
Стоимость рациона	121,76	737	19,4	21,4	116,7	11,6

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.