

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.24

Согласовано  
Директор школы № 18



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Пудинг "Лакомка" с вареньем	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>627,0</b>	<b>16,9</b>	<b>21,2</b>	<b>92,0</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>797,7</b>	<b>27,6</b>	<b>22,1</b>	<b>118,5</b>	<b>9,8</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Малышева ГА

\* - 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.