

16

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.05.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
Завтрак 7-11 лет							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5	
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
		510,0	13,2	27,5	52,8	4,4	
Обед 7-11 лет							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	10,0	0,5	0,0	1,7	0,1	
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4	
		798,2	33,7	21,9	116,5	9,7	
Стоимость рациона	206,18	1308,2	46,9	96,3	169,3	14,1	

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по
Кобнева 

* - 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.