

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.06.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Рожки отварные	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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		<b>543,0</b>	<b>23,8</b>	<b>18,8</b>	<b>69,5</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Хлеб ржаной	30	65,0	2,2	0,4	13,4	1,1
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		<b>655,0</b>	<b>25,8</b>	<b>13,4</b>	<b>107,5</b>	<b>8,9</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>1198,0</b>	<b>49,6</b>	<b>32,2</b>	<b>177,0</b>	<b>14,7</b>

Инженер-техно  
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.