

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.06.25

Согласовано

Директор школы № 16

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Плов из куриного филе	200	332,0	15,6	9,9	45,2	4,5
Какао с молоком	200	124,0	3,6	3,0	20,8	2,1
Я б л о к о	1 шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		641,0	21,7	21,1	91,2	9,1
Обед 7-11 лет						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	2,3
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118,0	3,3	0,8	24,0	2,4
		837,0	34,2	26,1	115,9	11,6
Стоимость рациона	233,84	1478,0	55,9	47,2	207,1	20,7

Инженер-технолог
Горячкина Н.Н.

Калькулятор
Малышева Г.А.

С.А.Малышева

* - 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.

Инженер-технолог
Горячкина Н.Н.

Калькулятор
Малышева Г.А.

С.А.Малышева

* - 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.