

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.06.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционнo	15	99,0	0,15	10,95	0,15	0,01
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Бульон с куриным филе, грenками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по -домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,4	0,06	1,6	0,1
Я б л о к о	1шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Полдник (7-11 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Всего	234,30	1499,3	63,9	49,9	190,2	15,8

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* - 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.