

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

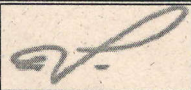
НА 07.06.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,2	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,1	4,8	0,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	55	8,0	0,4	0,07	1,4	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	27	56,7	1,9	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (7-11 лет)						
Кисломолочный напиток " С не ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Всего	234,30	1733,7	74,3	54,3	222,2	18,5

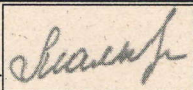
Инженер-техн

Столярова Е.А.

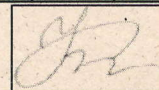


Калькулятор

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.