

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.06.22



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
Сыр порционнo	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Жаркое с индейкой	200	251,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0	0,9	0,07
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,7	3,0	7,7	0,6
Макаронник с мясом	200	360,0	14,8	14,2	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	10,0	0,5	0,1	1,5	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (7-11 лет)						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Булочка домашняя	60	216,0	4,3	6,8	28,4	2,4
Всего	234,30	1594,5	51,5	60,0	205,7	17,1

Инженер-технолог
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.