

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.06.22



Согласовано
Директор школы №

Мурет

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
Бифштекс домашний	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Суп картофельный с вермишелью, мясными фрикадельками, зеленью	15/250	120,0	5,2	4,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Яблоко	1 шт	52,0	0,4	0,4	10,8	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Полдник (7-11 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	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	1810,1	75,8	57,4	220,2	18,3

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.