

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.06.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Каша молочная рисовая с маслом	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (7-11 лет)						
Борщ "Сибирский " с мясом, сметаной, зеленью	10/260	125,0	4,7	7,6	9,7	0,8
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Г р у ш а	1 шт	92,0	0,8	0,6	20,6	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (7-11 лет)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	90	219,0	10,8	8,4	25,1	2,1
Всего	249,53	1693,0	52,0	68,9	215,5	18,0

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.