

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.06.22



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Завтрак (7-11 лет)							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционнo	18	66,0	4,2	5,3	0	0	
Каша молочная " Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0	0	17,5	1,5	
Какао с молоком	200	131,0	3,9	3,8	21,1	1,8	
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2	
Обед (7-11 лет)							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	280	181,0	7,0	8,7	17,4	1,5	
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9	
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3	
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7	
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4	
Полдник (7-11 лет)							
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Маковый рулетик посыпной	70	237,0	6,0	7,6	29,9	2,5	
Всего		234,30	1757,7	59,0	63,9	227,8	19,0

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.