

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.06.22

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
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
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)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	60	8,0	0,4	0,1	1,6	0,1
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Я б л о к о	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
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)						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Всего		234,30	63,5	46,3	195,5	16,2

Инженер-техно

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.