

118

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.06.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		<b>541,0</b>	<b>16,2</b>	<b>23,7</b>	<b>65,8</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Биточки " Школьные "	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,0	0,7	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб ржаной	25	54,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		<b>629,0</b>	<b>27,8</b>	<b>27,1</b>	<b>68,4</b>	<b>5,7</b>
<b>Полдник 7-11 лет</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
		<b>299,0</b>	<b>10,4</b>	<b>9,6</b>	<b>42,8</b>	<b>3,6</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>249,53</b>	<b>1469,0</b>	<b>54,4</b>	<b>60,4</b>	<b>177,0</b>	<b>14,8</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
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.