

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.06.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество БО
Завтрак 7-11 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Бифштекс домашний	90	182,0	13,2	10,7	8,4	0,7
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
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
		474,0	19,1	22,7	48,5	4,0
Обед 7-11 лет						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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
		974,0	38,6	38,2	119,1	9,9
Полдник 7-11 лет						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
		330,0	12,0	14,0	38,9	3,2
Стоимость рациона	249,53	1778,0	69,7	74,9	206,5	17,1

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева 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.