

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.06.24

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 7-11 лет						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	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	30	84,0	2,4	0,6	17,0	1,4
		557,0	24,2	18,9	72,3	6,0
Обед 7-11 лет						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб ржаной	30	64,8	2,2	0,4	13,4	1,1
Батон	31	86,8	2,5	0,6	17,6	1,5
		608,6	26,5	13,6	95,3	7,9
Полдник 7-11 лет						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	85	222,0	12,0	6,5	23,7	2,0
		378,0	17,6	11,5	45,7	3,8
Стоимость рациона	249,53	1543,6	68,3	44,0	213,3	17,7

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
Кобнева

* - 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.