

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.06.25



А.И.И.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность ккал	Белки г	Жиры г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/30	379,0	14,1	12,6	56,4	5,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Яблоко	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		607,0	16,9	20,9	91,9	9,1
Обед 7-11 лет						
Суп с вермишелью и картофелем, мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,7
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	30	64,0	2,2	0,3	12,9	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	51	143,0	4,1	1,0	29,1	2,9
		728,0	23,7	17,4	118,8	11,9
Полдник 7-11 лет						
Сок фруктовый	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Пирожок печёный сдобный с творогом	100	243,0	12,0	9,3	27,9	2,8
		284,0	12,2	9,4	38,0	3,8
Стоимость рациона	283,01	1619,0	52,8	47,7	248,7	24,8

Инженер-технолог
Горячкина Н.Н.

Горячкина Н.Н.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Малышева Г.А.

* - 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.