

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.06.25

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 12-17 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Пудинг " Лакомка " с вареньем	200/20	450,0	18,7	12,0	66,7	6,7
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		682,0	24,6	24,3	91,4	9,1
Обед 12-17 лет						
Суп с вермишелью, говядиной тушёной ,зеленью	270	138,0	5,2	5,9	15,8	1,6
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	3,4
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		802,0	22,2	27,9	115,1	11,5
Стоимость рациона	233,84	1484,0	46,8	52,2	206,5	20,6

Инженер-технолог
Горячкина Н.Н.

Калькулятор
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.