

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.06.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционнo	15	99,0	0,15	10,95	0,15	0,01
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" с маслом	200/10	255,0	6,3	12,8	28,4	2,4
Йогурт "Растиска" 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед (7-11 лет)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,8	36,7	3,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1шт	52,0	0,44	0,44	10,8	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Полдник (7-11 лет)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	75	174,0	4,2	5,4	20,9	1,7
Всего		234,30	50,5	56,1	223,5	18,6

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по
производству
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.