

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.06.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак (7-11 лет)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Обед (7-11 лет)</b>						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Рыба запеченная	100	198,0	19,91	11,11	4,81	0,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Полдник (7-11 лет)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Плюшка " Московская "	75	242,0	5,7	6,0	34,1	2,8
Яблоко	1 шт	51,7	0,44	0,44	10,8	0,9
<b>Всего</b>	<b>234,30</b>	<b>1762,2</b>	<b>64,9</b>	<b>56,3</b>	<b>229,9</b>	<b>19,1</b>

Инженер-технолог  
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.