

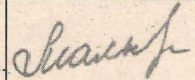
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 31.05.22

МАОУ «Школа № 118 с углубленным изучением отдельных предметов»
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 118
 Корнева

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (7-11 лет)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сырники из творога со сгущенным молоком	150/25	407,0	24,5	17,9	45,8	3,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
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
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Апельсин	1шт	100,8	1,44	0,3	13,0	1,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,2	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник (7-11 лет)						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Булочка домашняя	60	216,0	4,3	6,8	28,4	2,3
Всего	234,30	1847,3	73,9	58,5	221,2	18,4

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.