

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак (7-11 лет)</b>						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0,0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт " Растишка " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Обед (7-11лет)</b>						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	200,0	13,1	13,6	3,3	0,2
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	20,1	1,7
<b>Всего</b>	<b>193,60</b>	<b>1446,2</b>	<b>48,8</b>	<b>55,9</b>	<b>189,6</b>	<b>15,7</b>

Инженер-техно

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.