

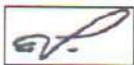
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.03.22

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<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	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Обед ( 7-11лет )</b>						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Рыба запеченная	100	198,0	19,9	11,11	4,81	0,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	34	71,4	2,4	0,3	14,6	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Всего</b>	<b>193,60</b>	<b>1428,4</b>	<b>59,7</b>	<b>49,4</b>	<b>174,6</b>	<b>14,5</b>

Инженер-технолог  
Столярова  
Е.А.



Калькулятор

Малышева  
Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.



\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель