17

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.06.23

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак (12-17 лет)						
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 " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Обед (12-17 лет)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом,сметаной, зеленью	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
Всего 249,53		*1699,0*	*53,1*	*58,0*	*240,5*	*20,0*

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.