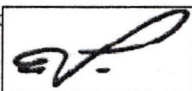


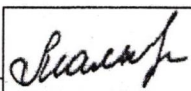
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

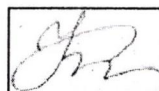
НА 26.03.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		<b>773,0</b>	<b>30,7</b>	<b>31,8</b>	<b>90,5</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	146,0	10,6	10,5	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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
		<b>728,0</b>	<b>32,7</b>	<b>22,7</b>	<b>91,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>1501,0</b>	<b>63,4</b>	<b>54,5</b>	<b>182,3</b>	<b>15,1</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.