

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

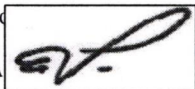
НА 29.03.24

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Котлета куриная	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		<b>569,0</b>	<b>21,5</b>	<b>26,7</b>	<b>61,2</b>	<b>5,1</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Икра кабачковая ( доп. гарнир)	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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>732,0</b>	<b>29,9</b>	<b>24,0</b>	<b>99,0</b>	<b>8,2</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>1301,0</b>	<b>51,4</b>	<b>50,7</b>	<b>160,2</b>	<b>13,3</b>

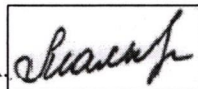
Инженер-техно

Столярова Е.А.

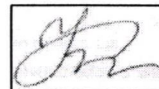


Калькулятор

Мальшева 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.