

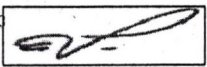
17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.05.24

МБОУ «Гимназия № 17»  
 Согласовано  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество во
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
		<b>456,0</b>	<b>12,7</b>	<b>24,2</b>	<b>47,0</b>	<b>3,9</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
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	45	10,0	0,5	0,0	1,7	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,7	2,2	0,4	13,4	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,6
		<b>827,7</b>	<b>34,6</b>	<b>22,1</b>	<b>122,5</b>	<b>10,2</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>1283,7</b>	<b>47,3</b>	<b>46,3</b>	<b>169,5</b>	<b>14,1</b>

Инженер-технолог  
 Столярова Е.А. 

Калькулятор  
 Малышева Г.А. 

Директор по  
 Кознева 

\* - 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.