

17

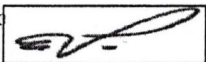
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 07.06.24

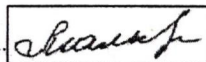
Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	ВО
<b>Завтрак 7-11 лет</b>							
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2	
Бифштекс домашний	90	182,0	13,2	10,7	8,4	0,7	
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0	
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
		<b>474,0</b>	<b>19,1</b>	<b>22,7</b>	<b>48,5</b>	<b>4,0</b>	
<b>Обед 7-11 лет</b>							
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8	
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Вафли 1/30	1шт	158,0	1,1	9,4	17,3	1,4	
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2	
Хлеб ржаной	25	54,0	1,8	0,3	11,2	0,9	
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2	
		<b>974,0</b>	<b>38,6</b>	<b>38,2</b>	<b>119,1</b>	<b>9,9</b>	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>1448,0</b>	<b>57,7</b>	<b>60,9</b>	<b>167,6</b>	<b>13,9</b>	

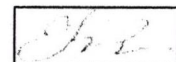
Инженер-технолог  
Столярова Е.А.



Калькулятор  
Малышева Г.А.



Директор по  
Кочнева



\* - 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.