

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.06.24



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество в 100 г
Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Батон	34	95,2	2,7	0,7	19,3	1,6
		722,2	29,1	27,5	89,2	7,4
Обед 7-11 лет						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб ржаной	30	65,0	2,1	0,4	13,4	1,1
Батон	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
		647,0	25,4	19,5	89,9	7,5
Стоимость рациона	206,18	1369,2	54,5	47,0	179,1	14,9

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
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.