

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.07.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пример- ное количес- тво
Завтрак 12-17 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	269,0	18,5	19,6	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Батон	30	84,0	2,4	0,6	17,0	1,7
		625,0	29,4	36,7	44,2	4,4
Обед 12-17 лет						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	260	127,0	8,8	4,1	14,5	1,5
Макаронник с мясом	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,9
Помидоры свежие (доп. гарнир)	20	4,0	0,2	0,0	0,8	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб ржано-пшеничный	25	54,0	1,8	0,3	11,1	1,1
Батон	37	104,0	2,9	0,7	20,9	2,1
		772,0	35,7	23,0	100,1	10,0
Стоимость рациона	233,84	1397,0	65,1	59,7	144,3	14,4

Инженер-технолог
Горячкина Н.Н.

Калькулятор
Малышева Г.А.

* - 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.