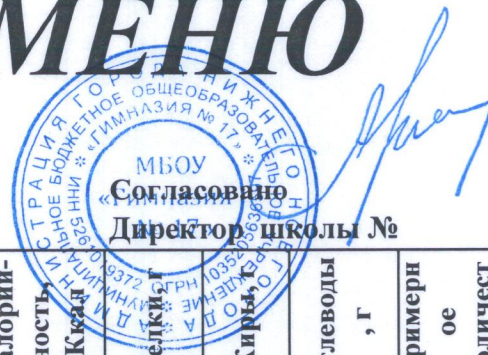


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.06.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность Ккал	Белки	Жиры	Углеводы , г	Примерн ое количес тво
Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		663,0	28,4	28,4	73,5	7,3
Обед 7-11 лет						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101,0	2,9	0,7	20,6	2,1
		686,0	27,9	23,7	82,9	8,3
Стоимость рациона	233,84	1349,0	56,3	52,1	156,4	15,6

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.06.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 12-17 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Запеканка из творога со сгущённым молоком	200/20	517,0	32,8	24,8	40,7	4,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		694,0	35,1	32,7	65,2	6,5
Обед 12-17 лет						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушёной, зеленью	265	92,0	3,8	5,0	7,8	0,8
Котлета рыбная	100	246,0	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		677,0	27,7	24,6	79,0	7,9
Стоимость рациона	233,84	1371,0	62,8	57,3	144,2	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.