

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.10.25



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Пюре фруктовое 1/125	1шт	55	0	0	13,8	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
		549	17,9	22,3	69,6	6,9
Обед 7-11 лет						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Напиток из шиповника	200	84	0,7	0,3	19,6	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	23	64	1,8	0,5	13,1	1,3
		672	29	26,9	76,5	7,6
Стоимость рациона	233,84	1221	46,9	49,2	146	14,6

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.