

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.06.26



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Лагерь Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микроэлементами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
		<b>544</b>	<b>25</b>	<b>30,4</b>	<b>42,6</b>	<b>4,2</b>
<b>Лагерь Обед 7-11 лет</b>						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	215	120	4,3	5,3	13,8	1,4
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
Вафли 1/20	1 шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115	3,2	0,8	23,4	2,3
		<b>707</b>	<b>20,2</b>	<b>22,1</b>	<b>99,4</b>	<b>9,9</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>245,53</b>	<b>1251</b>	<b>45,2</b>	<b>52,5</b>	<b>142</b>	<b>14,2</b>

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева 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.