

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.06.26



17

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Лагерь Завтрак 7-11 лет</i>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	20	71	4,6	5,8	0	0
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
		<b>697</b>	<b>24,4</b>	<b>25,9</b>	<b>91,6</b>	<b>9,1</b>
<i>Лагерь Обед 7-11 лет</i>						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	105	4,4	4,2	12,3	1,2
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	6	0,6	0,2	1,1	0,1
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	98	2,7	0,7	19,4	1,9
		<b>901</b>	<b>40,8</b>	<b>33,3</b>	<b>109,7</b>	<b>11</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>297,16</b>	<b>1598</b>	<b>65,2</b>	<b>59,2</b>	<b>201,3</b>	<b>20,1</b>

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.