

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.06.26



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Лагерь Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,8
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	20	75	1,2	3,9	9,0	0,9
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
		<b>645</b>	<b>20,5</b>	<b>28,5</b>	<b>76,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Лагерь Обед 7-11 лет</b>						
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
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8	0,5	0,1	1,5	0,2
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	54	151	4,3	1,1	30,9	3,1
		<b>829</b>	<b>33,1</b>	<b>30,7</b>	<b>103,1</b>	<b>10,3</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>245,53</b>	<b>1474</b>	<b>53,6</b>	<b>59,2</b>	<b>179,9</b>	<b>18,0</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.