

35

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.03.25

Согласовано

И.О. Директор школы № 35



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	0,1	7,3	0,1	0,01
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	1,0
Кисломолочный продукт "Биолакт"	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,8
Батон, обогащенный йодоказеином	30	72,0	2,1	0,8	15,0	1,5
		463,0	11,7	19,0	61,7	6,1
Обед 7-11 лет						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	270	151,0	5,5	6,7	17,2	1,7
Тефтели мясные в соусе томатном	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,5
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
М а н д а р и н	1шт	42,0	1,0	0,2	9,0	0,9
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,5
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон, обогащенный йодоказеином	46	110,4	3,2	1,1	23,0	2,3
		902,4	31,4	30,1	127,5	12,8
Стоимость рациона	233,84	1365,4	43,1	49,1	189,2	18,9

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

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.