

35

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.03.25

Согласовано  
 Ч.О. Директор школы № 35



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	40	96,0	2,8	1,0	20,0	2,0
		<b>539,0</b>	<b>26,4</b>	<b>21,5</b>	<b>61,2</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	260	111,0	4,8	4,0	14,0	1,4
Печень по-строгановски	100	179,0	13,7	10,5	7,5	0,7
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,7
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,0
Батон, обогащенный йодоказеином	42	101,0	2,9	1,1	21,0	2,1
		<b>788,0</b>	<b>32,3</b>	<b>23,7</b>	<b>112,7</b>	<b>11,2</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>233,84</b>	<b>1327,0</b>	<b>58,7</b>	<b>45,2</b>	<b>173,9</b>	<b>17,3</b>

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.