

35

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.06.25

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Каша молочная "Дружба" с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	2,3
Г р у ш а	1шт	90,0	0,8	0,6	20,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		<b>571,0</b>	<b>11,8</b>	<b>17,7</b>	<b>90,7</b>	<b>9,1</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Суп с горохом, мясом, гречками, зеленью	260/15	217,0	11,5	4,7	32,3	3,2
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,7
		<b>704,2</b>	<b>30,1</b>	<b>19,3</b>	<b>102,8</b>	<b>10,3</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>233,84</b>	<b>1275,2</b>	<b>41,9</b>	<b>37,0</b>	<b>193,5</b>	<b>19,4</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.