

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.06.25


Согласовано *Т. Малышева*
Директор школы № 35

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примерное количество хлебных единиц
Завтрак 7-11 лет						
Котлета куриная	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,7
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,8
Я б л о к о	1шт	49,0	0,4	0,4	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,2	1,7
		652,0	28,4	14,9	100,7	10,1
Обед 7-11 лет						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	124,0	12,7	1,0	15,9	1,6
Гуляш из говядины	100	121,0	8,2	8,6	2,8	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,0	3,1	0,8	23,3	2,3
		711,0	34,5	18,1	103,4	10,3
Стоимость рациона	233,84	1363,0	62,9	33,0	204,1	20,4

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.