

35

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.06.25

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 7-11 лет						
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,6
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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,4
		623,0	19,2	21,7	87,7	8,8
Обед 7-11 лет						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	260	89,0	4,3	4,6	7,8	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	32	90,0	2,6	0,6	18,3	1,8
		798,0	39,4	27,2	91,5	9,1
Стоимость рациона	233,84	1421,0	58,6	48,9	179,2	17,9

Инженер-технолог
Горячкина Н.Н

Калькулятор
Мальшева 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.