

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.06.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Лагерь Завтрак 12-17 лет и старше						
Омлет натуральный	200	266	18,6	19,2	4,6	0,5
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,8
		492,4	29	24,2	39,6	3,9
Лагерь Обед 12-17 лет и старше						
Суп картофельный с крупой,рыбными консервами, зеленью	265	152	5,6	6,8	17	1,7
Плов из говядины	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	2,1
		692	23	19,5	98,7	9,9
Стоимость рациона	245,53	1184	52,0	43,7	138,3	13,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

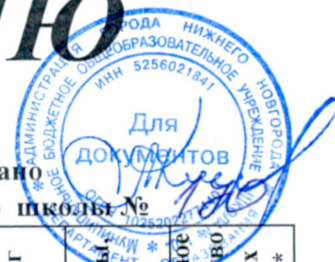
Малышева Г.А.

* - 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.06.26

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Лагерь Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,02
Омлет натуральный	150	199	13,9	14,4	3,4	0,3
Творог для детского питания 1/100	1 шт	113	7,6	4,2	11,1	1,1
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
		544	25	30,4	42,6	4,2
Лагерь Обед 7-11 лет						
Суп картофельный с крупой, рыбными консервами, зеленью	215	120	4,3	5,3	13,8	1,4
Плов из говядины	150	214	8,6	8,6	25,7	2,6
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
В а ф л и 1/20	1 шт	110	0,8	7	10,8	1,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55	1,8	0,3	11,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	41	115	3,2	0,8	23,4	2,3
		707	20,2	22,1	99,4	9,9
Стоимость рациона	245,53	1251	45,2	52,5	142	14,2

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.