

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.06.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество	во
<b>Завтрак 7-11 лет</b>							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Запеканка из творога с вареньем	150/25	404,0	23,6	17,7	37,5	3,1	
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8	
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
		<b>711,0</b>	<b>28,8</b>	<b>27,4</b>	<b>87,0</b>	<b>7,2</b>	
<b>Обед 7-11 лет</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2	
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1	
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4	
		<b>685,0</b>	<b>26,8</b>	<b>19,5</b>	<b>90,5</b>	<b>7,5</b>	
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>1396,0</b>	<b>55,6</b>	<b>46,9</b>	<b>177,5</b>	<b>14,7</b>	

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по  
Корнева

\* - 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.