

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.05.24

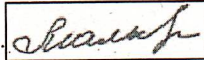
Согласовано
Директор школы № 170

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Жаркое с индейкой	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
		510,0	13,2	27,5	52,8	4,4
Обед 7-11 лет						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	45	10,0	0,5	0,0	1,7	0,1
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1шт	47,0	0,4	0,4	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
		798,2	33,7	21,9	116,5	9,7
Стоимость рациона	206,18	1308,2	46,9	96,3	169,3	14,1

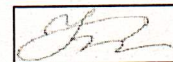
Инженер-технолог
Столярова Е.А.



Калькулятор
Мальшева 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.