

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 31.05.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<b>Завтрак 7-11 лет</b>						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлеты из индейки	90	176,0	15,4	7,0	12,8	1,1
Рожки отварные	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
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		<b>543,0</b>	<b>23,8</b>	<b>18,8</b>	<b>69,6</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 7-11 лет</b>						
Суп сырный с гренками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	60	8,0	0,5	0,0	1,5	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
		<b>653,0</b>	<b>22,2</b>	<b>18,9</b>	<b>98,5</b>	<b>8,2</b>
<b>Стоимость рациона</b>	<b>206,18</b>	<b>1196,0</b>	<b>46,0</b>	<b>37,7</b>	<b>168,1</b>	<b>14,0</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по  
Ковнева

\* - 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.