

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.06.26

Согласовано
Директор школы № 140

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Лагерь Завтрак 7-11 лет						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг " Лакомка " с вареньем	150/25	366	14,1	9,3	56,4	5,6
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Я б л о к о	1 шт	62	0,5	0,5	13,7	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
		688	20,3	20,6	105,3	10,5
Лагерь Обед 7-11 лет						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	122	4,7	4,4	15,7	1,6
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	150	178	5,4	4,9	27,9	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	6	0,6	0,2	1,1	0,1
Кекс для детского питания 1/28	1 шт	124	1,7	6,2	15,7	1,6
Сок фруктовый	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	2,9	0,7	21,2	2,1
		924	41,3	33,5	114,9	11,5
Стоимость рациона	245,53	1612	61,6	54,1	220,2	22

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.