

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.06.26

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 шоколадное	15	98	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлета куриная с сыром	90	152	11,9	8,1	7,9	0,8
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,9
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	75	1,2	3,9	9	0,9
Чай с лимоном	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	40	112	3,2	0,8	22,9	2,3
		645	20,5	28,5	76,8	7,7
Лагерь Обед 7-11 лет						
Суп куриный с зеленью	200	77	1,8	2,4	9,4	0,9
Митболлы в томатном соусе	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Пюре картофельное	150	108	3,1	5,2	12,1	1,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,8
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	118	3,4	0,8	24	2,4
		850	32,0	30,2	110,3	11
Стоимость рациона	245,53	1495	52,5	58,7	187,1	18,7

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.