

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.06.26

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
Сыр порционнo	20	71	4,6	5,8	0	0
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
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4
		697	24,4	25,9	91,6	9,1
Лагерь Обед 7-11 лет						
Суп картофельный с горохом, зеленью	200	105	4,4	4,2	12,3	1,2
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	34	98	2,7	0,7	19,4	1,9
		901	40,8	33,3	109,7	11
Стоимость рациона	297,16	1598	65,2	59,2	201,3	20,1

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.