

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 12 лет и старше						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Пудинг " Лакомка " с вареньем	200/25	467	19,1	12,2	70,4	7
Какао с молоком	200	124	3,6	3	20,8	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56	1,6	0,4	11,4	1,1
		713	24,4	22,9	102,7	10,2
Лагерь Обед 12 лет и старше						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	131	5,5	5,3	15,3	1,5
Филе куриное панированное	100	296	24	16,7	12,4	1,2
Вермишель отварная	180	212	6,5	5,7	33,5	3,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	10	0,5	0,1	1,7	0,2
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	42	118	3,4	0,8	24	2,4
		985	43,6	35,2	123,5	12,4
Стоимость рациона	245,53	1698	68,0	58,1	226,2	22,6

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.