

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.06.26

Согласовано
Директор школы № 10

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пример- ное количес- тво
Лагерь Завтрак 12 лет и старше						
Масло сливочное	15	99	0,1	10,9	0,2	0,0
Запеканка из творога со сгущённым молоком	200/25	532	33,0	25,2	43,3	4,3
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,5	14,3	1,4
		736	35,7	36,7	62,8	6,3
Лагерь Обед 12 лет и старше						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Котлета рыбная	100	246	15,3	12,5	18,4	1,8
Пюре картофельное	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Огурцы свежие (доп. гарнир)	30	4	0,2	0,0	0,8	0,1
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Печенье 1/20	1шт	88	1,6	3,2	13,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,5
		789	28,7	26,3	106,4	10,6
Стоимость рациона	245,53	1525	64,4	63,0	169,2	16,9

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.