

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.06.26

Согласовано
Директор школы № 1

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Лагерь Завтрак 12-17 лет и старше						
Масло сливочное	15	99	0,2	10,9	0,1	0,0
Омлет натуральный	200	265	18,5	19,2	4,6	0,0
Творог для детского питания 1/100	1шт	113	7,6	4,2	11,1	0,0
Чай с сахаром	200	21	0,2	0,1	5,0	0,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	0,0
		568	28,5	34,9	35,1	0,0
Лагерь Обед 12-17 лет и старше						
Суп с вермишелью и картофелем, говядиной тушеной, зеленью	265	141	4,7	5,2	18,8	1,9
Котлета куриная с маслом	90/5	189	14,6	11,6	5,2	0,5
Рис отварной	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из кураги	200	86	1,1	0,0	13,2	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,9
		791	29,7	25,4	102,4	10,2
Стоимость рациона	245,53	1359	58,2	60,3	137,5	10,2

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.