

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак (7-11 лет)						
Сыр порционно	15	54,0	3,5	4,5	0,0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная " Дружба " с маслом	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт " Р а с т и ш к а "	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Обед (7-11лет)						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	265	142,0	4,5	5,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	200,0	13,1	13,6	3,3	0,2
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	20,1	1,7
Всего	193,60	1446,2	48,8	55,9	189,6	15,7

Инженер-техно

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

* - 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.