

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.03.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак ( 7-11 лет )</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	8,0	0,4	0,1	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1 шт	58,9	1,2	0,3	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Обед ( 7-11лет )</b>						
Суп с вермишелью и картофелем,говядиной тушеной,зеленью	270	151,0	5,6	6,3	18,0	1,5
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Капуста квашенная ( доп.гарнир)	50	45,0	0,78	2,6	5,7	0,5
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Всего</b>	<b>193,60</b>	<b>1197,4</b>	<b>38,3</b>	<b>41,5</b>	<b>160,6</b>	<b>13,3</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева 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.