

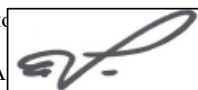
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

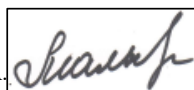
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Котлета куриная	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	0,7	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	646,0	40,0	56,7	92,9	7,7
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133	5	4,8	17,3	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189	10,9	6,2	24,9	2,1
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	50	42	0,4	2,6	4,8	0,4
Компот из смеси ягод	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	1,5	0,4	10,8	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,05	586,0	19,9	14,8	95,1	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпкой	55	186	4,7	5,9	23,5	1,95
Стоимость рациона	30,00	306,0	10,7	12,3	32,9	2,75

Инженер-техно



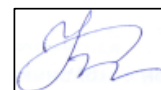
Столярова Е.А.

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.