

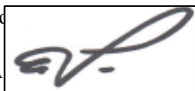
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

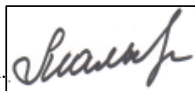
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 5-11 кл (льготн+платный)</i>						
Филе куриное, запеченное с ананасом	100	236	22,6	7,4	4,13	0,3
Вермишель отварная	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
<i>Стоимость рациона</i>	<i>66,00</i>	<i>550,0</i>	<i>30,8</i>	<i>13,0</i>	<i>59,53</i>	<i>4,9</i>
<i>Обед 5-11 кл (льготн+платный)</i>						
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	25	21	0,2	1,3	2,4	0,2
Напиток клюквенный	200	83	0,1	0,1	19,9	1,6
Батон витаминный с микроэлементами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,00</i>	<i>559,0</i>	<i>20,3</i>	<i>13,2</i>	<i>91,7</i>	<i>7,6</i>

Инженер-техно



Столярова Е.А.

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.