

30

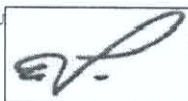
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.09.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 1-4 класс</i>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,5	0,1	0,0
Котлета куринная	90	193	14,6	7,9	9,3	0,8
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,95	0,2
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Кисломолочный напиток " Биолакт "	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	48	134	3,8	1,0	27,4	2,3
Стоимость рациона	80,05	821,0	27,9	27,8	100,9	8,4
<i>Обед 1-4 класс</i>						
Борщ со свежей капустой и картофелем,говядиной тушеной,сметаной,зеленью	270	144	3,8	5,6	5,9	0,4
Макаронник с говядиной тушеной	200	494	19,6	25,9	40,5	3,3
Огурцы свежие (доп гарнир)	25	4	0,2	0,0	0,7	0,1
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Сок фруктовый	200	90	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	35	74	3	0,4	15,1	1,3
Стоимость рациона	80,05	863,0	27,1	32,4	96,3	8,0
<i>Полдник</i>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Ватрушка с творогом	75	239	9,5	6,4	35,6	2,9
Стоимость рациона	30,00	359,0	15,5	12,4	45,0	3,7

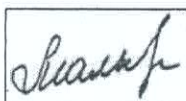
Инженер-технол.



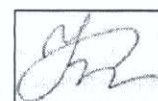
Столярова Е.А

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.