

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

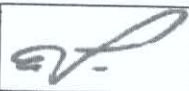
НА 27.09.2021

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	25	91	5,7	7,3	0,0	
Омлет с сосисками	150	283	15,42	24,8	3,8	0,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13	0,6	0,11	2,09	0,2
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	66,00	653,6	26,32	41,81	46,39	3,9
Обед 1-4 кл(льготный/платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	716,0	28,1	26	91,0	7,6
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	348,0	11,6	12,4	39,9	3,3

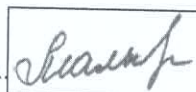
Инженер-техн

Столярова Е.А.

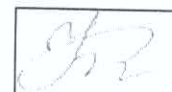


Калькулятор

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.