

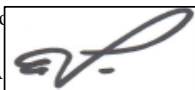
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.09.2021

Согласовано
Директор школы № 30

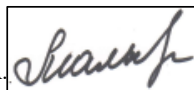
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	559,8	28,4	28,5	70,5	5,9
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100	4,8	3,5	9,9	0,8
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих груш	200	59	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	740,0	34,6	20,5	76,0	6,3
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	215	168	6,0	5,4	23,7	2
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	364,0	16,6	11,1	44,6	3,7

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.