

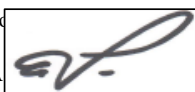
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.2021

Согласовано
Директор школы № 30

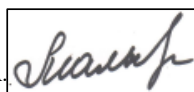
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготн+платн)						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0,2
Кисель плодово -ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	66,00	632,8	23,3	16,6	92,7	7,7
Обед 1-4 кл (льготн+платн)						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	564,0	31,0	19,1	54,7	4,5
Полдник						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308	8,8	9,4	47,7	4
Компот из вишни	200	76	0,2	0,1	18,2	1,5
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	441,0	9,5	10,0	77,6	6,5

Инженер-техно



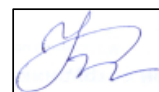
Столярова Е.А.

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.