

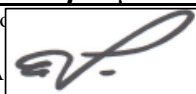
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.09.2021

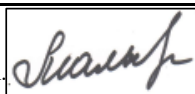
Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,2
Кисель плодово -ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	66,00	614,6	22,8	16,5	89,5	7,5
Обед 5-11 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
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
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	677,0	36,4	21	79,2	6,6

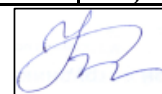
Инженер-техн



Калькулятор



Директор по
производству
Корнева



Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.