

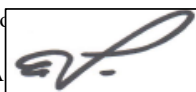
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.09.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

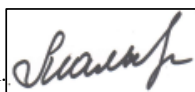
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	30	108	6,9	9,0	0,0	0,0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	212	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Творожок "Растишка"	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	19,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>780,0</b>	<b>25,5</b>	<b>32,6</b>	<b>95,9</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Фрикадельки в соусе	90/50	261	14,0	15,2	15,4	1,3
Картофель отварной	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3	0,2	0,0	0,5	0,04
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>660,1</b>	<b>25,3</b>	<b>23,5</b>	<b>77,6</b>	<b>6,5</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	196	146	5,9	5,5	23,8	2
Пирожок печеный сдобный с повидлом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>370,0</b>	<b>9,5</b>	<b>9,1</b>	<b>60,4</b>	<b>5,1</b>

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.