

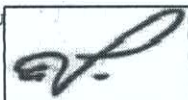
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.09.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Булгур отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	7,4	21,0	1,7
Стоимость рациона	66,00	625,0	30,9	37,2	65,6	5,5
Обед 5-11 кл (льготный /платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160	5,7	5,6	21,1	1,7
Фрикадельки в соусе	100/50	287	15,5	16,8	16,6	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	6	0,3	0,1	0,9	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	31	86	2,5	0,6	17,7	1,5
Хлеб полезный с микронутриентами	32	67	2	0,3	13,8	1,1
Стоимость рациона	80,00	940,0	35,1	30,7	127,6	10,6

Инженер-технол



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.