

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

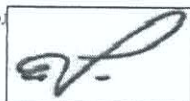
НА 23.09.2021

Согласовано

Директор школы № 30

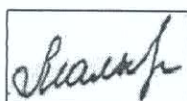
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Бефстроганов из куриного филе	100	266	18,9	12,4	3,6	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	746,0	27,1	28,3	72,9	6,0
Обед 5-11 класс (льготный/платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем,говядиной тушеной,сметаной,зеленью	270	144	3,8	5,6	5,9	0,5
Макаронник с говядиной тушеной,с маслом	200/5	494	19,6	25,9	40,5	3,4
Огурцы свежие (доп гарнир)	50	8	0,4	0,1	1,4	0,1
Чай с сахаром.	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	0,7	20,0	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	848,0	28,8	32,7	90,8	7,6

Инженер-техно.



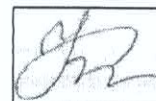
Столярова Е.А.

Калькулятор



Мальшева 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.