

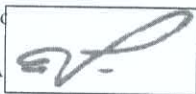
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.09.2021

Согласовано
Директор школы № 30

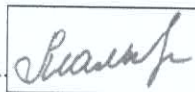
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Омлет с сосисками	200	371	20,5	29,0	5,0	0,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	66,00	682,6	27,8	41,7	47,7	3,9
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	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
Батон витаминный с микроэлементами	18	50	1,4	0,4	10,2	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	724,0	29,1	26,5	90,4	7,5

Инженер-техник

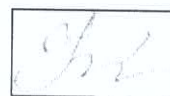


Калькулятор

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.