

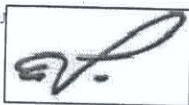
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.09.2021

Согласовано Школа № 30
Директор школы

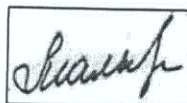
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11кл.(льготный/платный)						
Биточки домашние	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
Вермишель отварная	150	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2
Батон витаминный с микронутриентами	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	647,0	22,9	16,3	96,6	8,0
Обед 5-11кл.(льготный/платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	179	17,1	10,0	4,4	0,4
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
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	502,0	27,2	18,8	47,2	3,9

Инженер-техно:



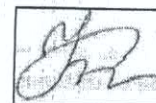
Столярова Е.А.

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.