

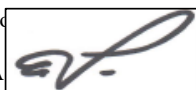
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

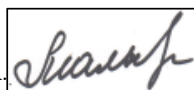
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сосиска отварная	1 шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236	8,8	11,4	24,6	2,1
Помидоры свежие порционно ( доп гарнир)	60	14	0,7	0,1	2,3	0,2
Яйцо вареное	1 шт	79	6,4	5,8	0,4	0,03
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Груша	1 шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>745,0</b>	<b>27,1</b>	<b>31,2</b>	<b>86,8</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/255	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309	14,72	9,75	36,72	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Яблоко	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	19	53	35,2	0,4	11,1	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,61	0,2	9,9	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>710,3</b>	<b>56,7</b>	<b>16,25</b>	<b>111,7</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1 шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>348,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,8</b>	<b>39,9</b>	<b>3,3</b>

Инженер-техно



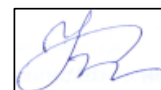
Столярова Е.А.

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.