

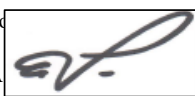
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

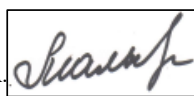
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)						
Сосиска отварная	1 шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель отварная с сыром	150	236	8,8	11,4	24,6	2
Яйцо вареное	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1 шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	45	126	3,6	0,9	25,6	2,1
Стоимость рациона	66,00	759,0	21,9	26,2	106,0	8,8
Обед 5-11 кл (льготный/платный)						
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
Компот из вишни	200	56	0,2	0,1	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	20	42	1,4	0,2	8,6	0,7
Стоимость рациона	80,00	518,0	21,02	15,45	67,82	5,7

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.