

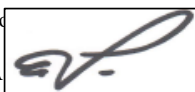
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

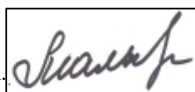
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Биточки рыбные	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,95	0,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	22	46,2	1,5	0,2	9,5	0,8
Стоимость рациона	66,00	631,2	22	20,2	81,4	6,8
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	130	4,5	4,1	14,9	1,2
Рагу из птицы	200	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Сок фруктовый	200	90	0	0,0	22,4	1,8
Хлеб полезный с микронутриентами	43	90,3	3,0	0,1	18,4	1,5
Стоимость рациона	80,00	577,3	26,1	11,5	70,8	5,8

Инженер-техно



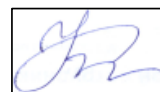
Столярова Е.А.

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.