

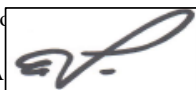
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

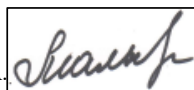
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнно	10	36	2,3	3,0	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп гарнир)	70	17	0,8	0,14	2,7	0,2
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>771,6</b>	<b>34,2</b>	<b>24,1</b>	<b>85,8</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/200	87	4,1	3,4	9,9	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	253	12,5	12,4	22,8	1,9
Компот из свежих яблок	180	53	0,2	0,2	12,5	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>445,5</b>	<b>18,6</b>	<b>16,3</b>	<b>56,0</b>	<b>4,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посипной	50	169	4,3	5,4	21,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>289,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,8</b>	<b>30,7</b>	<b>2,6</b>

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.