

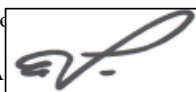
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

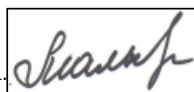
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Бефстроганов из филе индейки	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Вермишель отварная	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Огурцы свежие ( доп гарнир)	50	8	0,4	0,08	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>601,8</b>	<b>28</b>	<b>18,2</b>	<b>63,6</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный+платный)</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>80,00</b>	<b>445,5</b>	<b>18,6</b>	<b>16,3</b>	<b>56,0</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно



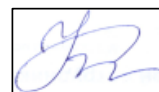
Столярова Е.А.

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.