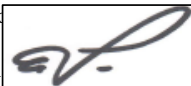


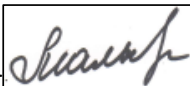
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 12.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	13	47	2,9	3,9	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/10	248	6,5	12,0	28	2,3
Творог "Растишка"	1 шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Груша	1 шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,05	615,6	19,2	20,8	86,9	7,2
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Сосиска отварная	1 шт	135	6	11	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	30	26	0,2	1,5	3	0,25
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1 шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	47	99	3,3	0,4	20,2	1,7
Стоимость рациона	80,05	626	18,9	26,9	68,1	5,6
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	149	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	345,0	16,0	10,5	42,0	3,5

Инженер-технолог
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.