

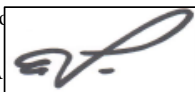
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.2021

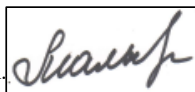
Согласовано  
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	36	2,3	3	0	0
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Йогурт " Растишка "	1шт	102	4,2	3,3	14,1	1,2
Каша молочная пшеница с маслом	200/5	215	6,5	8,4	28	2,3
Яблоко	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Чай с сахаром,лимоном	200/7	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>629,6</b>	<b>16,6</b>	<b>23,3</b>	<b>88,1</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11кл (льготный+платный )</b>						
Солянка домашняя со сметаной	260	121	5,6	8,0	7,6	0,6
Сосиска отварная	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы консервированные	25	3,3	0,2	0,05	0,75	0,06
Компот из смеси ягод	200	50	0,2	0,1	12,0	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	27	76	2,2	0,5	15,4	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>586,3</b>	<b>19,4</b>	<b>25,4</b>	<b>62,3</b>	<b>5,2</b>

Инженер-техн



Калькулятор



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.