

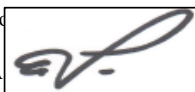
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

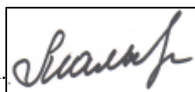
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	36	2,3	3	0	0
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375	25,2	19,4	34,2	2,9
Кисломолочный напиток " Биолакт "	1шт	75	2,8	3,2	8,6	0,7
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,05	654,6	32,4	33,4	65,5	5,4
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,47	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273	21	9,5	9,3	0,8
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	40	84	2,8	4,1	17,2	1,4
Стоимость рациона	80,05	717,0	35,6	22,5	72,7	6,1
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/30	319	7,4	6,8	59,0	4,9
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Стоимость рациона	30,00	420,0	8,2	7,4	81,0	6,8

Инженер-техн



Столярова Е.А.

Калькулятор



Малышева 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.