

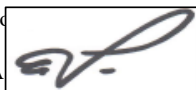
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

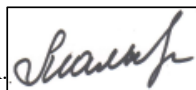
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	150	150	150	150	150
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,05	885,8	28,1	36,3	99,2	8,2
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81	4,65	3,0	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	225	3,3	9,43	19,21	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0	0	28	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,05	586,6	13,2	13,43	89,3	7,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
Стоимость рациона	30,00	370,0	9,5	9,4	55,1	4,6

Инженер-техно



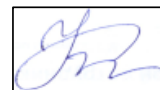
Столярова Е.А.

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.