

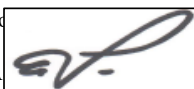
НА 18.10.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с колбасой вареной,сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Биточки рыбные	75	161,0	9,2	7,4	13,0	1,1
Булгур отварной	140	202,0	3,5	5,9	26,6	2,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	161,0
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>719,2</b>	<b>24,0</b>	<b>24,5</b>	<b>92,1</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупй,мясом,сметаной,зеленью	10/260	141,0	6,0	5,6	17,5	1,5
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,1
Кукуруза консервированная ( доп гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	28	58,8	2,0	0,3	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>656,8</b>	<b>25,3</b>	<b>16,65</b>	<b>99,1</b>	<b>8,3</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок"	201	156	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	55	178	7,1	8,4	15,3	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>334,0</b>	<b>12,7</b>	<b>13,4</b>	<b>37,3</b>	<b>3,1</b>

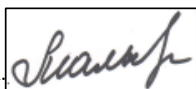
Инженер-техн

Столярова Е.А.

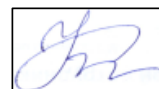


Калькулятор

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.