

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

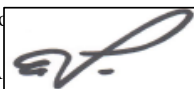
НА 19.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)						
Беф-строганов из куринного филе	100	249	9,4	18,9	14,6	1,2
Вермишель отварная	180	222	6,5	5,7	33,5	2,8
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132	0	0	33	2,8
Батон витаминный с микроэлементами	51	142,8	4,1	1,0	29,1	2,4
Стоимость рациона	66,00	802,8	20,5	26,1	121,9	10,1
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,2	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	432,0	21,8	14,0	46,7	3,8

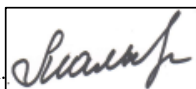
Инженер-техн

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.