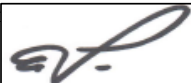


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 20.10.2021

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)						
Масло сливочное порционно	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,5	25,2	19,4	34,2	2,9
Чай с сахаром	200/7	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	66,00	591,3	29,9	30,3	59,2	4,9
Обед 5-11 кл (льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Картофель отварной	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Сдоба " Аппетитная"	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
Стоимость рациона	80,00	849,3	30,2	28,3	145,9	12,1

Инженер-технолог
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.