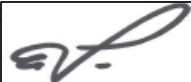


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


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
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	919,6	34,6	30,5	123,5	10,3

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.