

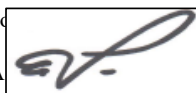
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.10.2021

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	0,1	7,3	0,1	0
Котлета куриная с маслом	90/5	193,0	14,6	7,9	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кисломолочный напиток "Биолакт"	1 шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	47	131,6	3,8	0,9	26,8	2,2
Стоимость рациона	80,05	806,6	27,3	27,4	98,3	8,2
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Макаронник с мясом	200	353,0	15,7	12,9	43,5	3,6
Горошек зеленый консервированный (доп гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	21	44,1	1,5	0,2	9,0	0,8
Стоимость рациона	80,05	718,5	25,1	17,8	111,2	9,3
Полдник						
Молоко витаминизированное	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	1 шт	258,0	6,0	6,4	36,0	3,0
Стоимость рациона	30,00	378,0	12,0	12,8	45,4	3,8

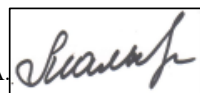
Инженер-техно



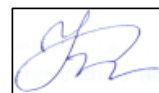
Столярова Е.А.

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.