

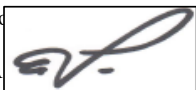
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.10.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Яйцо вареное	1 шт	79,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Сыр порционнo	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Йндейка с булгуром	200	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,05	621,2	30,8	32,3	98,9	8,2
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,7
Ежики " Аппетитные"	100/50	205,0	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси ягод	200	50,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5
Стоимость рациона	80,05	590,1	22,5	22,7	63,9	5,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
Стоимость рациона	30,00	330,0	9,6	11,3	42,6	3,6

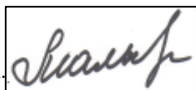
Инженер-техн



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.