

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

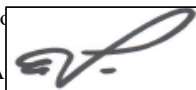
НА 08.11.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Вермишель с сыром	200	296,0	11,6	12,8	32,9	2,7
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Какао на сгущенном молоке	200	148,0	3,7	3,8	25,5	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	54	151,2	4,3	1,1	30,8	2,6
Стоимость рациона	66,00	699,2	20,5	25,2	96,8	8,0
Обед 1-4 кл (льготный+платный)						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,6	6,8	17,1	1,4
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	80,00	792,0	33,8	22,9	109,8	9,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	65	195,0	4,9	5,4	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	315,0	10,9	11,8	35,4	3,0

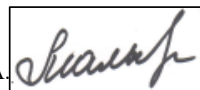
Инженер-техно

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.