

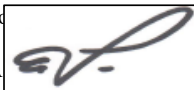
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.11.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,8	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>480,2</b>	<b>33,1</b>	<b>18,3</b>	<b>76,4</b>	<b>6,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной,зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	0,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>742,0</b>	<b>31,6</b>	<b>10,7</b>	<b>83,0</b>	<b>7,0</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	238,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Булочка домашняя	50	180,0	3,6	5,7	23,6	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>418,0</b>	<b>6,6</b>	<b>8,5</b>	<b>33,1</b>	<b>2,8</b>

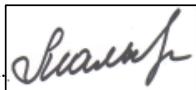
Инженер-техн



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.