

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

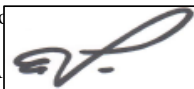
НА 11.11.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Омлет с сыром, маслом	150/5	293,5	18,8	25,5	3,2	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	41	114,8	3,3	0,8	24,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>608,3</b>	<b>26,5</b>	<b>30,6</b>	<b>63,4</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
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 микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>616,0</b>	<b>25,5</b>	<b>20,2</b>	<b>81,6</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	192	149,7	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>345,7</b>	<b>16,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42,0</b>	<b>3,5</b>

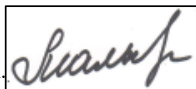
Инженер-техно

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.