

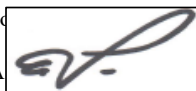
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.11.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сосиска отварная	1 шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1 шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	66,00	562,0	15,4	18,1	80,9	6,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	80,00	572,5	23,1	15,9	78,5	6,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

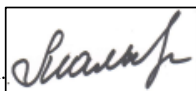
Инженер-техно



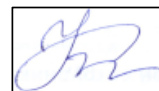
Калькулятор

Столярова Е.А.

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.