

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

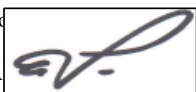
НА 15.11.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	17	61,2	3,9	5,1	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
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
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	722,4	20,9	31,3	85,1	7,1
Обед 5-11 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 микронутриентами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	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

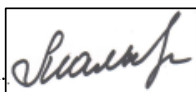
Инженер-техн

Столярова Е.А.

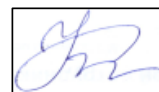


Калькулятор

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.