

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

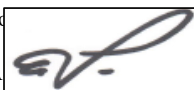
НА 16.11.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,05	720,4	24,0	26,9	86,7	7,2
Обед 1-4 класс						
Суа с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	43	90,3	3,0	0,43	18,5	1,5
Стоимость рациона	80,05	869,3	35,5	21,73	104,2	8,7
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	149,0	8,2	4,5	19,0	1,6
Стоимость рациона	30,00	305,0	13,8	9,5	41,0	3,4

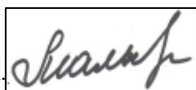
Инженер-техно

Столярова Е.А.

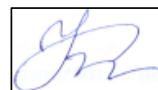


Калькулятор

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.