

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

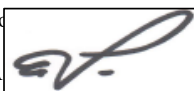
НА 23.11.2021

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
Сыр порцилно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Йогурт " Растишка " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	80,05	647,0	18,3	26,1	84,1	7,0
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	260	121,0	5,6	8,0	7,6	0,6
Печень по-строгановски	100	172,0	10,7	8,6	6,4	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	35	113,2	3,6	1,9	21,0	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	23	61,3	1,8	0,5	13,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	851,5	32,5	26,7	114,6	9,5
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

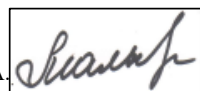
Инженер-техник

Столярова Е.А.

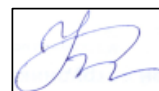


Калькулятор

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.