

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

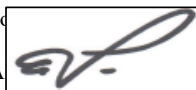
НА 24.11.2021

Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	25	6,0	0,3	0,1	1,0	0,08
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	517,0	20,5	17,5	60,0	5,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	532,0	22,6	15,5	65,5	5,5

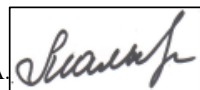
Инженер-техно

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.