

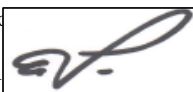
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.11.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>517,0</b>	<b>20,5</b>	<b>17,5</b>	<b>60,0</b>	<b>5,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
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
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>571,0</b>	<b>22,9</b>	<b>15,4</b>	<b>76,1</b>	<b>6,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Ватрушка с джемом	70	248,0	4,2	4,8	45,6	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>368,0</b>	<b>10,2</b>	<b>11,2</b>	<b>55,0</b>	<b>4,6</b>

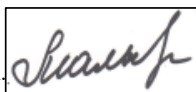
Инженер-техн



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.