

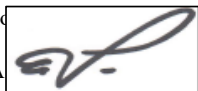
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.11.2021

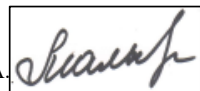
Согласовано
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</i>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	375,0	25,2	19,4	34,2	2,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<i>Стоимость рациона</i>	<i>66,00</i>	<i>546,4</i>	<i>27,3</i>	<i>27,3</i>	<i>57,5</i>	<i>4,8</i>
<i>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</i>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,00</i>	<i>731,0</i>	<i>37,3</i>	<i>17,4</i>	<i>82,8</i>	<i>6,9</i>
<i>Полдник</i>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/25	47,7	8,8	9,4	47,7	4,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
<i>Стоимость рациона</i>	<i>30,00</i>	<i>174,7</i>	<i>9,5</i>	<i>10,0</i>	<i>76,4</i>	<i>6,4</i>

Инженер-технолог
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.