

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

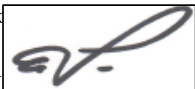
НА 26.11.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Шницель "Нежный "	90	269,0	14,2	14,9	15,3	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
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	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	24,5	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>867,4</b>	<b>29,3</b>	<b>29,4</b>	<b>108,8</b>	<b>9,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	228,0	10,2	12,0	19,7	1,6
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>469,9</b>	<b>17,75</b>	<b>15,6</b>	<b>63,1</b>	<b>5,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	50	169,0	4,3	5,4	21,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>289,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,8</b>	<b>30,7</b>	<b>2,6</b>

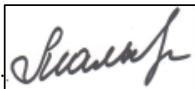
Инженер-техно

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.