

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 29.11.2021

Согласовано  
Директор школы № 30

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182,0	8,9	10,1	14,0	1,1
Каша молочная из овсяных хлопьев "Геркулес" жидкая с маслом	200/5	217,0	6,3	8,7	28,4	2,4
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>584,0</b>	<b>17,8</b>	<b>19,5</b>	<b>84,6</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный )</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	133,0	5,0	4,8	17,3	1,4
Плов из говядины	200	343,0	12,4	12,3	45,6	3,8
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>622,0</b>	<b>20,1</b>	<b>17,4</b>	<b>96,7</b>	<b>8,0</b>

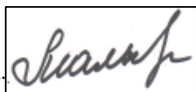
Инженер-техно

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.