

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

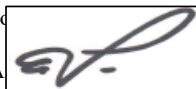
НА 30.11.21

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>						
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>544,4</b>	<b>23,2</b>	<b>17,9</b>	<b>67,7</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба запеченная	70	95,7	10,3	4,6	3,4	0,3
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,6	0,2	9,9	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>512,0</b>	<b>20,5</b>	<b>16,6</b>	<b>61,2</b>	<b>5,1</b>

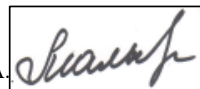
Инженер-техно

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.