

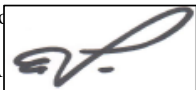
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.12.21

Согласовано  
Директор школы № 30

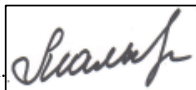
Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>664,4</b>	<b>20,8</b>	<b>32,1</b>	<b>67,4</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Щи из свежей капусты и картофелем,мясом,зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Ежики " Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>532,0</b>	<b>18,0</b>	<b>19,1</b>	<b>63,4</b>	<b>5,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,7	19,3	1,6
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>350,0</b>	<b>10,9</b>	<b>9,6</b>	<b>55,2</b>	<b>4,6</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.