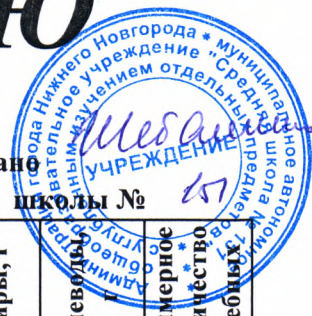


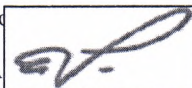
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.11.21

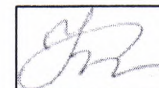
Согласовано
Директор школы № 157



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
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
Груша	1 шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Компот из вишни	200	56,0	0,2	0,1	13,2	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	80,05	577,2	21,3	15,4	83,0	6,9
Обед 1-4 класс						
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	48	111,8	3,4	0,5	20,6	1,7
Стоимость рациона	80,05	575,5	22,3	16,9	71,9	6,0
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	24,0	2,0
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	33,4	2,8

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.