

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 11.03.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнно	20	67	5,4	5		
Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом	200/10	262	9,1	9,4	35,1	2,9
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	1шт	51	1,1	0,3	10,1	0,8
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>767,0</b>	<b>25,0</b>	<b>27,1</b>	<b>106,5</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	54	185	5,1	2,2	36,2	3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>1 047,0</b>	<b>35,6</b>	<b>28,0</b>	<b>158,2</b>	<b>13,2</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>399,0</b>	<b>15,3</b>	<b>16,4</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

\* - 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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 11.03.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнно	10	33	2,7	2,5		
Плов из говядины	200	332	14,8	12,5	36,7	3,1
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>716,0</b>	<b>25,0</b>	<b>29,7</b>	<b>84,9</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Яблоко свежее	1шт	65	0,6	0,6	13,5	1,1
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>1 010,0</b>	<b>34,8</b>	<b>27,6</b>	<b>151,0</b>	<b>12,6</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>399,0</b>	<b>15,3</b>	<b>16,4</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

\* - 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.