

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.04.2021



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	
Омлет натуральный	150	204	13,9	17,9	3,3	0,3
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	60	162	5,2	2,6	30	2,5
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
Батон	31	106	2,9	1,2	20,8	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>728,0</b>	<b>26,4</b>	<b>33,1</b>	<b>88,6</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп картофельный с рисом , рыбными консервами, зеленью	280	186	7,3	9,3	17,1	1,4
Гуляш из говядины	45/40	115	12,6	6,5	2,1	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>725,0</b>	<b>32,6</b>	<b>24,3</b>	<b>91,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	95	290	6,7	7,2	40,8	3,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>408,0</b>	<b>12,3</b>	<b>13,6</b>	<b>50,2</b>	<b>4,2</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

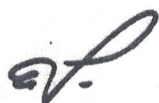
НА 12.04.2021

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	
Омлет натуральный	200	272	18,6	23,8	4,5	0,4
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	40	130	4,1	2	24	2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	37	127	3,5	1,5	24,8	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>809,0</b>	<b>30,8</b>	<b>39,0</b>	<b>92,2</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп картофельный с рисом , рыбными консервами, зеленью	280	186	7,3	9,3	17,1	1,4
Гуляш из говядины	45/40	115	12,6	6,5	2,1	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>725,0</b>	<b>32,6</b>	<b>24,3</b>	<b>91,8</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	95	290	6,7	7,2	40,8	3,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>408,0</b>	<b>12,3</b>	<b>13,6</b>	<b>50,2</b>	<b>4,2</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.