

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.2021

Согласовано
Директор школы

С. Навилов С.А.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнно	25	84	6,7	6,3		
Бифштекс домашний	90	147	12,2	8,1	9,5	0,8
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47	0,7	2,8	4,6	0,4
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	787,0	27,1	32,7	90,5	7,6
Обед Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	265	93	3,8	4,7	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Картофельное пюре	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	30	4	0,2		0,9	0,1
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,05	909,0	39,2	23,9	106,9	8,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
Стоимость рациона	30,00	354,0	11,7	14,0	39,1	3,3

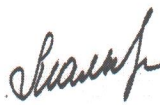
Инженер-техно

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.03.2021

Согласовано
Директор школы

Нобелев С.А.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционно	25	84	6,7	6,3		
Биточки домашние	100	208	14,5	11	11,4	0,9
Рис отварной	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	771,0	28,8	33,4	78,3	6,5
Обед 5-11 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	265	93	3,8	4,7	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Картофельное пюре	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	30	4	0,2		0,9	0,1
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,00	909,0	39,2	23,9	106,9	8,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
Стоимость рациона	30,00	354,0	11,7	14,0	39,1	3,3

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.