

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.04.2021

Согласовано
 И.о. Директор школы Таммышева Е.Н.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	426	32,4	14,5	37,2	3,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Язычки слоеные с фруктовой начинкой	1шт	440	7	21	56	4,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	22	75	2,1	0,9	14,7	1,2
Стоимость рациона	80,05	1 065,0	42,3	37,1	135,6	11,3
Обед Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6	0,3		1	0,1
Компот из мандаринов	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон	32	110	3	1,3	21,4	1,8
Стоимость рациона	80,05	816,0	39,3	19,7	98,5	8,2
Полдник						
Оладьи с соусом клубничным	150/30	415	11,6	11,9	65,8	5,5
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Печенье "Сормовское"	30	126	2,4	4,5	18,9	1,6
Стоимость рациона	30,00	631,0	14,0	16,4	107,1	9,0

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

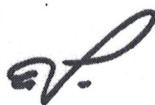
НА 15.04.2021

Согласовано
И.о. Директор школы *Тамашева Е.В.*

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	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/20	385	31,7	12,6	32,2	2,7
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	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
Стоимость рациона	66,00	644,0	34,5	21,4	73,4	6,1
Обед 5-11 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Вермишель отварная	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6	0,3		1	0,1
Компот из мандаринов	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон	32	110	3	1,3	21,4	1,8
Стоимость рациона	80,00	816,0	39,3	19,7	98,5	8,2
Полдник						
Оладьи с соусом клубничным	150/30	415	11,6	11,9	65,8	5,5
Печенье "Сормовское"	30	126	2,4	4,5	18,9	1,6
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Стоимость рациона	30,00	631,0	14,0	16,4	107,1	9,0

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.