

64

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

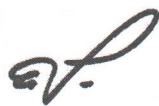
НА 15.02.2021

Согласовано  
 Директор школы *Новакеева С.А.*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Яйцо вареное	1шт	79	6,4	5,8	0,4	
Вермишель с сыром	200	296	11,7	12,8	33	2,7
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	40	15	1,2		2,6	0,2
Йогурт " Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>650,0</b>	<b>25,8</b>	<b>20,2</b>	<b>90,9</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	275	120	5,2	6,1	9,4	0,8
Плов из говядины	250	468	17,5	18,1	57,4	4,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
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>80,05</b>	<b>987,0</b>	<b>31,9</b>	<b>29,1</b>	<b>146,6</b>	<b>12,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный слобный с яйцом	75	219	7,9	11,3	18,1	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>337,0</b>	<b>13,5</b>	<b>17,7</b>	<b>27,5</b>	<b>2,3</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 15.02.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Яйцо вареное	1 шт	79	6,4	5,8	0,4	
Вермишель с сыром	200	296	11,7	12,8	33	2,7
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Йогурт " Данон" 1/110	1 шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	1 шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>635,0</b>	<b>24,6</b>	<b>20,2</b>	<b>88,3</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	275	120	5,2	6,1	9,4	0,8
Плов из говядины	250	468	17,5	18,1	57,4	4,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
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>987,0</b>	<b>31,9</b>	<b>29,1</b>	<b>146,6</b>	<b>12,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яйцом	75	219	7,9	11,3	18,1	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>337,0</b>	<b>13,5</b>	<b>17,7</b>	<b>27,5</b>	<b>2,3</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.