

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.02.2021

Согласовано  
Директор школы

*В. Новиков, С. А.*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b><i>Завтрак Указ Президента</i></b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнно	10	33	2,7	2,5		
Шницель "Нежный"	90	197	13,7	11,4	9,4	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b><i>Стоимость рациона</i></b>	<b><i>80,05</i></b>	<b><i>795,0</i></b>	<b><i>28,5</i></b>	<b><i>31,7</i></b>	<b><i>95,9</i></b>	<b><i>8,0</i></b>
<b><i>Обед Указ Президента</i></b>						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
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><i>Стоимость рациона</i></b>	<b><i>80,05</i></b>	<b><i>702,0</i></b>	<b><i>27,8</i></b>	<b><i>15,2</i></b>	<b><i>112,0</i></b>	<b><i>9,2</i></b>
<b><i>Полдник</i></b>						
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	212	11	8,9	18,2	1,5
<b><i>Стоимость рациона</i></b>	<b><i>30,00</i></b>	<b><i>302,0</i></b>	<b><i>11,0</i></b>	<b><i>8,9</i></b>	<b><i>40,6</i></b>	<b><i>3,4</i></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 19.02.2021


Согласовано  
Директор школы

*Новиков Г.А.*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Сыр порционно	20	67	5,4	5		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
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
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>740,0</b>	<b>26,1</b>	<b>30,2</b>	<b>87,8</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
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>702,0</b>	<b>27,8</b>	<b>15,2</b>	<b>112,0</b>	<b>9,2</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	212	11	8,9	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>302,0</b>	<b>11,0</b>	<b>8,9</b>	<b>40,6</b>	<b>3,4</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.