

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.05.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Завтрак Указ Президента</i>						
Шницель "Нежный"	90	197	13,7	11,4	9,4	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,1
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	24	82	2,3	1	16,1	1,3
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,05</i>	<i>754,0</i>	<i>29,6</i>	<i>24,2</i>	<i>102,7</i>	<i>8,4</i>
<i>Обед Указ Президента</i>						
Борщ из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной, зеленью	10/255	105	4,7	4	10,4	0,9
Макаронник с мясом, маслом	200/5	442	21,5	19,9	39,4	3,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10	0,8	0,1	1,7	0,1
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб ржаной	20	40	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон	29	99	2,8	1,2	19,4	1,6
<i>Стоимость рациона</i>	<i>80,05</i>	<i>740,0</i>	<i>31,4</i>	<i>25,5</i>	<i>89,4</i>	<i>7,5</i>
<i>Полдник</i>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	215	168	6	5,4	23,7	2
Пирожок печеный слобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
<i>Стоимость рациона</i>	<i>30,00</i>	<i>364,0</i>	<i>16,6</i>	<i>11,1</i>	<i>44,6</i>	<i>3,7</i>

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 проводятся. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 21.05.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Печень по-строгановски	100	159	13	9,4	5,9	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
Стоимость рациона	66,00	703,0	28,2	22,0	96,7	8,0
Обед 5-11 класс						
Борщ из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной, зеленью	10/255	105	4,7	4	10,4	0,9
Макаронник с мясом, маслом	200/5	442	21,5	19,9	39,4	3,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10	0,8	0,1	1,7	0,1
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб ржаной	20	40	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон	29	99	2,8	1,2	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,00	740,0	31,4	25,5	89,4	7,5
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	215	168	6	5,4	23,7	2
Пирожок печеный слобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	364,0	16,6	11,1	44,6	3,7

Инженер-техно

Столярова Е. А.

Калькулятор

Мальцева Г. А.

Директор по
производству

Корнева
Е. И.

* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводятся. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.