

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.01.2021

Согласовано

Директор школы

*С.И. Корнева*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Омлет натуральный	200	272	18,6	23,8	4,5	0,4
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	55	20	1,6	0,1	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Слойка " Солнечная"	1шт	440	7	21	56	4,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>1 115,0</b>	<b>34,7</b>	<b>57,8</b>	<b>122,8</b>	<b>10,3</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп картофельный с рисом , рыбными консервами, зеленью	280	186	7,3	9,3	17,1	1,4
Беф-строганов из куриного филе	50/50	266	19	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	35	4	0,2		0,9	0,1
Печенье "Сормовское"	10	42	0,8	1,5	6,3	0,5
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>1 160,0</b>	<b>46,1</b>	<b>34,5</b>	<b>147,9</b>	<b>12,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	100	323	7,6	8	45,5	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>441,0</b>	<b>13,2</b>	<b>14,4</b>	<b>54,9</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

*Столярова Е.А.*

Калькулятор

Малышева Г.А.

*Малышева Г.А.*

Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

*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 25.01.2021

Согласовано  
Директор школы

*С.А. Новиков*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Омлет натуральный	200	272	18,6	23,8	4,5	0,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	55	18	1,4	0,1	3	0,2
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	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>673,0</b>	<b>27,5</b>	<b>36,8</b>	<b>66,5</b>	<b>5,5</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп картофельный с рисом , рыбными консервами, зеленью	280	186	7,3	9,3	17,1	1,4
Беф-строганов из куриного филе	50/50	266	19	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Огурцы консервированные ( доп.гарнир)	35	4	0,2		0,9	0,1
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Печенье "Сормовское"	10	42	0,8	1,5	6,3	0,5
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>1 160,0</b>	<b>46,1</b>	<b>34,5</b>	<b>147,9</b>	<b>12,3</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	100	323	7,6	8	45,5	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>441,0</b>	<b>13,2</b>	<b>14,4</b>	<b>54,9</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

*Столярова Е.А.*

Калькулятор

Мальшева Г.А.

*Мальшева Г.А.*

Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

*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.