

64

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.02.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Сыр порционно	25	84	6,7	6,3		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
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
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>813,0</b>	<b>43,1</b>	<b>30,1</b>	<b>87,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	1	0,1		0,1	
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Печенье "Сормовское"	30	126	2,4	4,5	18,9	1,6
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>812,0</b>	<b>26,5</b>	<b>18,5</b>	<b>127,3</b>	<b>10,6</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи с соусом клубничным	150/30	415	11,6	11,9	65,8	5,5
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90			22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>505,0</b>	<b>11,6</b>	<b>11,9</b>	<b>88,2</b>	<b>7,4</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.02.2021



*Новикова А.*

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	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/30	499	33,5	25,5	45,9	3,8
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	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>792,0</b>	<b>37,3</b>	<b>34,7</b>	<b>93,8</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	1	0,1		0,1	
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Печенье "Сормовское"	30	126	2,4	4,5	18,9	1,6
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>812,0</b>	<b>26,5</b>	<b>18,5</b>	<b>127,3</b>	<b>10,6</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи с соусом клубничным	150/30	415	11,6	11,9	65,8	5,5
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90			22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>505,0</b>	<b>11,6</b>	<b>11,9</b>	<b>88,2</b>	<b>7,4</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.