

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.02.2021



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	
Сыр порционнно	10	33	2,7	2,5		
Печень по-строгановски	100	159	13	9,4	5,9	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14	1,1	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Мандарин	1шт	41	0,9	0,2	8,1	0,7
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>720,0</b>	<b>29,4</b>	<b>28,1</b>	<b>86,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурец консервированный	70	7	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
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>80,05</b>	<b>824,0</b>	<b>29,1</b>	<b>24,2</b>	<b>110,4</b>	<b>9,1</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.02.2021



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	
Печень по-строгановски	100	159	13	9,4	5,9	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	35	14	1,1	0,1	2,3	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Яблоко свежее	1шт	47	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>744,0</b>	<b>27,9</b>	<b>27,3</b>	<b>95,3</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Ежики " Аппетитные "	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурец консервированный	70	7	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
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>824,0</b>	<b>29,1</b>	<b>24,2</b>	<b>110,4</b>	<b>9,1</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

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.