

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.2021

Согласовано  
Директор школы

*Б. Гобурдыев СА*

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	
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
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	50	162	5,2	2,6	30	2,5
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>893,0</b>	<b>32,6</b>	<b>29,7</b>	<b>122,7</b>	<b>10,2</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
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	65	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.

*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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.2021

Согласовано  
Директор школы

*С.Новиков, С.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	
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
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	35	29	1,1		5,6	0,5
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>783,0</b>	<b>28,1</b>	<b>27,4</b>	<b>103,5</b>	<b>8,7</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	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	50	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>852,0</b>	<b>29,8</b>	<b>25,3</b>	<b>112,8</b>	<b>9,3</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.