

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.2021

Согласовано
Директор школы

Б. Гобуров

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
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
Стоимость рациона	80,05	893,0	32,6	29,7	122,7	10,2
Обед Указ Президента						
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
Стоимость рациона	80,05	824,0	29,1	24,2	110,4	9,1
Полдник						
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	212	11	8,9	18,2	1,5
Стоимость рациона	30,00	302,0	11,0	8,9	40,6	3,4

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.

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*
Завтрак 5-11 кл						
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
Стоимость рациона	66,00	783,0	28,1	27,4	103,5	8,7
Обед 5-11 класс						
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
Стоимость рациона	80,00	852,0	29,8	25,3	112,8	9,3
Полдник						
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	212	11	8,9	18,2	1,5
Стоимость рациона	30,00	302,0	11,0	8,9	40,6	3,4

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.