

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.04.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Беф-строганов из куриного филе	60/40	266	19	12,4	3,6	0,3
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	60	162	5,2	2,6	30	2,5
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
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>930,0</b>	<b>33,3</b>	<b>21,8</b>	<b>131,3</b>	<b>10,8</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом с мясом с зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб ржаной	33	66	2,2	0,4	13,5	1,1
Батон	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>703,0</b>	<b>29,2</b>	<b>16,9</b>	<b>96,2</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/30	337	9,5	10,2	52,4	4,4
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>511,0</b>	<b>10,2</b>	<b>10,9</b>	<b>92,0</b>	<b>7,7</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.04.2021

Согласовано  
Директор школы *С.Н. Новикова*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Беф-строганов из куриного филе	60/40	266	19	12,4	3,6	0,3
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
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>66,00</b>	<b>803,0</b>	<b>29,3</b>	<b>19,6</b>	<b>107,4</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп картофельный с горохом с мясом с зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Хлеб ржаной	33	66	2,2	0,4	13,5	1,1
Батон	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>703,0</b>	<b>29,2</b>	<b>16,9</b>	<b>96,2</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/30	337	9,5	10,2	52,4	4,4
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>511,0</b>	<b>10,2</b>	<b>10,9</b>	<b>92,0</b>	<b>7,7</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшова Г.А.



Директор по  
производству  
Кориева  
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.