

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.02.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнo	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	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	717,0	29,3	28,1	85,5	7,1
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
Огурец консервированный (доп.гарнир)	75	10	0,6	0,1	2,3	0,2
Компот из апельсинов	200	71	0,2	0,1	17	1,4
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	823,0	29,3	24,2	110,0	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

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

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, 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
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
Стоимость рациона	66,00	744,0	27,9	27,3	95,3	8,0
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	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурец консервированный (доп.гарнир)	75	10	0,6	0,1	2,3	0,2
Компот из апельсинов	200	71	0,2	0,1	17	1,4
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	823,0	29,3	24,2	110,0	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

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.