

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.04.2021



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	
Плов из филе цыплят	200	384	18,6	10,4	41,7	3,5
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Пюре фруктовое	1шт				11,3	0,9
Батон	25	86	2,4	1	16,7	1,4
Стоимость рациона	80,05	679,0	25,0	22,5	93,9	7,8
Обед Указ Президента						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Биточки рыбные	90	203	13,2	9,7	13,6	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб ржаной	46	92	3	0,5	18,9	1,6
Стоимость рациона	80,05	607,0	23,8	18,9	74,7	6,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	30,00	362,0	11,7	13,2	42,1	3,5

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 20.04.2021



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	
Плов из филе цыплят	200	384	18,6	10,4	41,7	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2		0,6	0,1
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	32	110	3	1,3	21,4	1,8
Стоимость рациона	66,00	778,0	26,4	23,4	102,6	8,6
Обед 5-11 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Биточки рыбные	90	203	13,2	9,7	13,6	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб ржаной	46	92	3	0,5	18,9	1,6
Стоимость рациона	80,00	607,0	23,8	18,9	74,7	6,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	75	244	6,1	6,8	32,7	2,7
Стоимость рациона	30,00	362,0	11,7	13,2	42,1	3,5

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.