

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 24.02.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Сыр порционнo	20	67	5,4	5		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Омлет натуральный	150	229	13,9	17,9	3,3	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	50	20	1,6	0,1	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>666,0</b>	<b>28,6</b>	<b>35,5</b>	<b>58,4</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	172	6,2	8,2	17,4	1,5
Гуляш из говядины	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Печенье "Сормовское"	10	42	0,8	1,5	6,3	0,5
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>1 001,0</b>	<b>40,0</b>	<b>31,6</b>	<b>138,9</b>	<b>11,5</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	100	323	7,6	8	45,5	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>441,0</b>	<b>13,2</b>	<b>14,4</b>	<b>54,9</b>	<b>4,6</b>

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 24.02.2021

Согласовано  
Директор школы



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	
Омлет натуральный	200	306	18,6	23,8	4,5	0,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	50	20	1,6	0,1	3,3	0,3
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	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>709,0</b>	<b>27,7</b>	<b>36,8</b>	<b>66,8</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	172	6,2	8,2	17,4	1,5
Гуляш из говядины	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Печенье "Сормовское"	10	42	0,8	1,5	6,3	0,5
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>1 052,0</b>	<b>41,7</b>	<b>33,1</b>	<b>146,4</b>	<b>12,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	100	323	7,6	8	45,5	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>441,0</b>	<b>13,2</b>	<b>14,4</b>	<b>54,9</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техно

Стоярова 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.