

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.04.2021

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	
Котлета домашняя	100	208	14,5	11	11,4	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>822,0</b>	<b>31,6</b>	<b>32,1</b>	<b>99,8</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Яблоко свежее	1штг	71	0,6	0,6	14,7	1,2
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>1 016,0</b>	<b>34,8</b>	<b>27,6</b>	<b>152,2</b>	<b>12,7</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>399,0</b>	<b>15,3</b>	<b>16,4</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</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 01.04.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционнo	15	50	4	3,8		
Каша молочная гречневая жидкая с маслом	200/5	262	9,1	9,4	35,1	2,9
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	1шт	53	1,1	0,3	10,5	0,9
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>752,0</b>	<b>23,6</b>	<b>25,9</b>	<b>106,9</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной, зеленью	10/255	132	5,2	4,5	17,5	1,5
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
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>1 016,0</b>	<b>34,8</b>	<b>27,6</b>	<b>152,2</b>	<b>12,7</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156	5,6	5	22	1,8
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>399,0</b>	<b>15,3</b>	<b>16,4</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</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.