

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

114

НА 22.04.2021

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	
Котлета куриная	90	169	12,8	7,2	12,6	1,1
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Груша свежая	1шт	47	0,4	0,3	10,3	0,9
Батон	31	106	2,9	1,2	20,8	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>707,0</b>	<b>23,9</b>	<b>22,7</b>	<b>98,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной зеленью	10/255	105	4,7	4	10,4	0,9
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>660,0</b>	<b>21,0</b>	<b>23,8</b>	<b>79,3</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	95	290	6,7	7,2	40,8	3,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>408,0</b>	<b>12,3</b>	<b>13,6</b>	<b>50,2</b>	<b>4,2</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 22.04.2021

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	
Сыр порционно	10	33	2,7	2,5		
Беф-строганов из куриного филе	60/40	266	19	12,4	3,6	0,3
Макаронные изделия отварные	150	184	5,5	4,4	28,4	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Батон	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>795,0</b>	<b>32,7</b>	<b>29,7</b>	<b>81,2</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем с мясом со сметаной, зеленью	10/255	105	4,7	4	10,4	0,9
Запеканка картофельная с мясом	200	363	14,3	19,5	23,6	2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>660,0</b>	<b>21,0</b>	<b>23,8</b>	<b>79,3</b>	<b>6,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	95	290	6,7	7,2	40,8	3,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>408,0</b>	<b>12,3</b>	<b>13,6</b>	<b>50,2</b>	<b>4,2</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.