

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.02.2021

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	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/30	499	33,5	25,5	45,9	3,8
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
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>792,0</b>	<b>37,3</b>	<b>34,7</b>	<b>93,8</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	104	3,5	4,4	13,3	1,1
Биточки домашние с маслом	90/5	199	12,5	10,8	11,8	1
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	70	63	1,1	3,6	8	0,7
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
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>859,0</b>	<b>27,7</b>	<b>25,4</b>	<b>130,7</b>	<b>10,9</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	205	160	5,7	5,1	22,6	1,9
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
Печенье "Сормовское"	30	126	2,4	4,5	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>502,0</b>	<b>18,0</b>	<b>15,8</b>	<b>66,1</b>	<b>5,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева 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 09.02.2021

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак плат+льготн</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	426	32,4	14,5	37,2	3,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	25	86	2,4	1	16,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>702,0</b>	<b>35,7</b>	<b>23,5</b>	<b>81,7</b>	<b>6,8</b>
<b>Обед плат+льготн</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, сметаной, зеленью	280	104	3,5	4,4	13,3	1,1
Биточки домашние с маслом	90/5	199	12,5	10,8	11,8	1
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	70	63	1,1	3,6	8	0,7
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
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>859,0</b>	<b>27,7</b>	<b>25,4</b>	<b>130,7</b>	<b>10,9</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	205	160	5,7	5,1	22,6	1,9
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
Печенье "Сормовское"	30	126	2,4	4,5	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>502,0</b>	<b>18,0</b>	<b>15,8</b>	<b>66,1</b>	<b>5,6</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева 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.