

114

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.01.2021

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 порционно	30	109	7	8,9		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Каша молочная пшеничная жидкая с маслом	250/10	293	8,1	13,2	35,3	2,9
Чай с лимоном	200/15	47	0,3	0,1	10,5	0,9
Йогурт " Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	36	123	3,4	1,4	24,1	2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>751,0</b>	<b>22,2</b>	<b>31,2</b>	<b>94,5</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем,говядиной тушеной,зеленью	275	111	5,2	6	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	159	13	9,4	5,9	0,5
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	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>847,0</b>	<b>29,5</b>	<b>22,7</b>	<b>128,4</b>	<b>10,6</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 26.01.2021

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		
Каша молочная пшениная жидкая с маслом	250/10	293	8,1	13,2	35,3	2,9
Йогурт " Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
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>66,00</b>	<b>661,0</b>	<b>17,3</b>	<b>24,6</b>	<b>93,0</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем,говядиной тушеной,зеленью	275	111	5,2	6	7,7	0,6
Печень по-строгановски	100	159	13	9,4	5,9	0,5
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	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>80,00</b>	<b>847,0</b>	<b>29,5</b>	<b>22,7</b>	<b>128,4</b>	<b>10,6</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.