

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 27.01.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Плов из филе цыплят	250	384	18,6	10,4	41,7	3,5
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Слойка " Солнечная"	1шт	440	7	21	56	4,7
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>1 203,0</b>	<b>32,3</b>	<b>44,3</b>	<b>156,3</b>	<b>13,1</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	1	0,1		0,1	
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из апельсинов	200	71	0,2	0,1	17	1,4
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>573,0</b>	<b>22,7</b>	<b>13,1</b>	<b>83,8</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>354,0</b>	<b>11,7</b>	<b>14,0</b>	<b>39,1</b>	<b>3,3</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 27.01.2021

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>						
Сыр порционно	25	84	6,7	6,3		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Плов из филе цыплят	250	384	18,6	10,4	41,7	3,5
Икра кабачковая (доп. гарнир)	60	47	0,7	2,8	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Батон	40	137	3,8	1,6	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>851,0</b>	<b>32,2</b>	<b>30,2</b>	<b>100,2</b>	<b>8,4</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	1	0,1		0,1	
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из апельсинов	200	71	0,2	0,1	17	1,4
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>573,0</b>	<b>22,7</b>	<b>13,1</b>	<b>83,8</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>354,0</b>	<b>11,7</b>	<b>14,0</b>	<b>39,1</b>	<b>3,3</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.