

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.01.2021

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	
Запеканка из творога с джемом	150/35	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	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>695,0</b>	<b>35,5</b>	<b>23,4</b>	<b>80,4</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Говядина, тушеная с капустой	200	167	11,3	7,3	13,7	1,1
Компот из свежих груш	200	79	0,2	0,1	19,1	1,6
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>646,0</b>	<b>27,4</b>	<b>13,4</b>	<b>98,7</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи с соусом клубничным	100/40	314	7,9	7,9	52,4	4,4
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>475,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>89,5</b>	<b>7,5</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 28.01.2021

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	25	84	6,7	6,3		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Запеканка из творога с джемом	150/35	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	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>813,0</b>	<b>43,1</b>	<b>30,1</b>	<b>87,1</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	146	8,3	3,6	15,2	1,3
Говядина, тушеная с капустой	200	167	11,3	7,3	13,7	1,1
Компот из свежих груш	200	79	0,2	0,1	19,1	1,6
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>646,0</b>	<b>27,4</b>	<b>13,4</b>	<b>98,7</b>	<b>8,2</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи с соусом клубничным	100/40	314	7,9	7,9	52,4	4,4
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>475,0</b>	<b>8,5</b>	<b>8,5</b>	<b>89,5</b>	<b>7,5</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.