

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.03.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Запеканка из творога с джемом	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
Стоимость рациона	66,00	792,0	37,3	34,7	93,8	7,8
Обед 5-11 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	162	5,8	5,7	21,5	1,8
Биточки рыбные с маслом	100/5	209	13,4	9,1	16,9	1,4
Рис отварной	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	12	0,9	0,1	2	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Вафли "Артек"	18	95	0,8	5	11,5	1
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,00	1 121,0	32,9	29,8	169,3	14,1
Полдник						
Оладьи с соусом клубничным	150/30	415	11,6	11,9	65,8	5,5
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90			22,4	1,9
Стоимость рациона	30,00	505,0	11,6	11,9	88,2	7,4

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

114

НА 02.03.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	12	79	0,1	8,7	0,2	
Сыр порционнo	25	84	6,7	6,3		
Запеканка из творога с джемом	150/30	372	28,6	11,6	34,7	2,9
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
Стоимость рациона	80,05	772,0	39,3	28,6	84,7	7,0
Обед Указ Президента						
Суп молочный с вермишелью	250	162	5,8	5,7	21,5	1,8
Биточки рыбные с маслом	100/5	209	13,4	9,1	16,9	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10	0,8	0,1	1,7	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Вафли "Артек"	18	95	0,8	5	11,5	1
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,05	1 078,0	32,1	28,6	163,8	13,6
Полдник						
Сок фруктовый фасованный 0,2	1шт	90			22,4	1,9
Оладьи с соусом клубничным	150/30	415	11,6	11,9	65,8	5,5
Стоимость рациона	30,00	505,0	11,6	11,9	88,2	7,4

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.