

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 30.03.2021

Согласовано  
Директор школы

*(С.В. Вихарь)*  
*(С.В. Вихарь, с.н.)*

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 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	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>803,0</b>	<b>42,9</b>	<b>30,0</b>	<b>85,1</b>	<b>7,1</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	113	4,8	4,7	10,5	0,9
Жаркое по-домашнему	200	159	11,4	12,3	1,6	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	80	72	1,3	4,1	9,1	0,8
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>80,05</b>	<b>688,0</b>	<b>25,1</b>	<b>23,5</b>	<b>94,3</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	211	186	6,2	7,4	23,8	2
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>402,0</b>	<b>16,1</b>	<b>13,6</b>	<b>48,4</b>	<b>4,1</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 30.03.2021

Согласовано

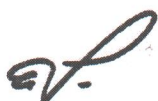
Директор школы

*Губарева С.А.*

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
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>721,0</b>	<b>36,7</b>	<b>34,1</b>	<b>79,1</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Борщ из свежей капусты с картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	113	4,8	4,7	10,5	0,9
Жаркое по-домашнему	200	159	11,4	12,3	1,6	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	80	72	1,3	4,1	9,1	0,8
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>688,0</b>	<b>25,1</b>	<b>23,5</b>	<b>94,3</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	211	186	6,2	7,4	23,8	2
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>402,0</b>	<b>16,1</b>	<b>13,6</b>	<b>48,4</b>	<b>4,1</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.