

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.05.2021

Согласовано  
Директор школы

*С.А. Ковалев*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Котлета куриная	90	169	12,8	7,2	12,6	1,1
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Пюре фруктовое	1 шт	50			12,6	1,1
Батон	34	117	3,2	1,4	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>583,0</b>	<b>22,1</b>	<b>13,7</b>	<b>90,4</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	159	11,4	12,3	1,6	0,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6	0,3		1	0,1
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	35	70	2,3	0,4	14,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>425,0</b>	<b>19,5</b>	<b>16,1</b>	<b>49,9</b>	<b>4,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Пирожок печеный слобный с мясом, луком	75	212	11	8,9	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>344,0</b>	<b>11,0</b>	<b>8,9</b>	<b>51,2</b>	<b>4,2</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшова 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 14.05.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Сыр порционно	15	50	4	3,8		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Плов из говядины	200	309	14,7	9,8	36,7	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	45	6	0,4	0,1	1,1	0,1
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон	31	106	2,9	1,2	20,8	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>590,0</b>	<b>22,3</b>	<b>22,3</b>	<b>71,7</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Жаркое по-домашнему	200	159	11,4	12,3	1,6	0,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	40	6	0,3		1	0,1
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	35	70	2,3	0,4	14,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>425,0</b>	<b>19,5</b>	<b>16,1</b>	<b>49,9</b>	<b>4,1</b>
<b>Полдник</b>						
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Пирожок печеный слобный с мясом, луком	75	212	11	8,9	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>344,0</b>	<b>11,0</b>	<b>8,9</b>	<b>51,2</b>	<b>4,2</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.