

67

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.04.2021

Согласовано  
 и.о. Директор школы *Машилькова Е.В.*



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	
Печень по-строгановски	100	159	13	9,4	5,9	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон	25	86	2,4	1	16,7	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>737,0</b>	<b>26,5</b>	<b>27,2</b>	<b>94,5</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп гарнир)	30	4	0,2		0,8	0,1
Компот из свежих груш	200	79	0,2	0,1	19,1	1,6
Хлеб ржаной	23	46	1,5	0,3	9,4	0,8
Батон	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>686,0</b>	<b>24,7</b>	<b>22,8</b>	<b>82,7</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	210	185	6,2	7,4	23,7	2
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>401,0</b>	<b>16,1</b>	<b>13,6</b>	<b>48,3</b>	<b>4,1</b>

Инженер-техно  
 Столярова Е.А. *[Signature]*

Калькулятор  
 Малышева Г.А. *[Signature]*

Директор по производству  
 Корнева Е.И. *[Signature]*

\* - 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 23.04.2021

Согласовано

И.О. Директор школы *Мальшова Г.А.*

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	
Сыр порционнo	10	33	2,7	2,5		
Печень по-строгановски	100	159	13	9,4	5,9	0,5
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	40	130	4,1	2	24	2
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	40	137	3,8	1,6	26,8	2,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>900,0</b>	<b>33,0</b>	<b>30,8</b>	<b>121,1</b>	<b>10,0</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Ежики "Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп гарнир)	30	4	0,2		0,8	0,1
Компот из свежих груш	200	79	0,2	0,1	19,1	1,6
Хлеб ржаной	23	46	1,5	0,3	9,4	0,8
Батон	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>686,0</b>	<b>24,7</b>	<b>22,8</b>	<b>82,7</b>	<b>6,9</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	210	185	6,2	7,4	23,7	2
Ватрушка с творогом	75	216	9,9	6,2	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>401,0</b>	<b>16,1</b>	<b>13,6</b>	<b>48,3</b>	<b>4,1</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.