

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.04.2021

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 порционнo	10	33	2,7	2,5		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Бифштекс домашний	90	147	12,2	8,1	9,5	0,8
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12	0,6	0,1	1,9	0,2
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Мандарин	1шт	53	1,1	0,3	10,5	0,9
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>683,0</b>	<b>23,5</b>	<b>25,9</b>	<b>83,6</b>	<b>7,1</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
Филе куриное панированное жареное	90	243	19	8,4	8,3	0,7
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
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>848,0</b>	<b>34,8</b>	<b>21,9</b>	<b>105,1</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>						
Компот из вишни	206	78	0,2	0,1	18,7	1,6
Язычки слоеные с фруктовой начинкой	1шт	440	7	21	56	4,7
Печенье "Сормовское"	20	84	1,6	3	12,6	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>602,0</b>	<b>8,8</b>	<b>24,1</b>	<b>87,3</b>	<b>7,4</b>

Инженер-техно

Стоярова 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.