

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Вермишель отварная с сыром	150	240	8,2	12	24,6	2,1
Яйцо вареное	1 шт	79	6,4	5,8	0,4	
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1 шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	1 шт	53	1,1	0,3	10,5	0,9
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	693,0	25,0	23,2	96,7	8,1
Обед Указ Президента						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	275	120	5,2	6,1	9,4	0,8
Плов из говядины	250	468	17,5	18,1	57,4	4,8
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	20	40	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,05	813,0	27,2	25,4	115,6	9,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	290	6,7	7,2	40,8	3,4
Стоимость рациона	30,00	408,0	12,3	13,6	50,2	4,2

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по
производству

Шамшина Л. А.

Косолапова В.Ф.

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 05.04.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Вермишель отварная с сыром	150	240	8,2	12	24,6	2,1
Яйцо вареное	1шт	79	6,4	5,8	0,4	
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
Стоимость рациона	66,00	677,0	23,5	23,1	94,2	7,8
Обед 5-11 класс						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	275	120	5,2	6,1	9,4	0,8
Плов из говядины	250	468	17,5	18,1	57,4	4,8
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	20	40	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	813,0	27,2	25,4	115,6	9,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	290	6,7	7,2	40,8	3,4
Стоимость рациона	30,00	408,0	12,3	13,6	50,2	4,2

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

НА 05.04.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак плат+льготн						
Вермишель отварная с сыром	150	240	8,2	12	24,6	2,1
Яйцо вареное	1 шт	79	6,4	5,8	0,4	
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1 шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Яблоко свежее	1 шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
Стоимость рациона	66,00	677,0	23,5	23,1	94,2	7,8
Обед платн+льготн						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	275	120	5,2	6,1	9,4	0,8
Плов из говядины	250	468	17,5	18,1	57,4	4,8
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	20	40	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	813,0	27,2	25,4	115,6	9,7
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	290	6,7	7,2	40,8	3,4
Стоимость рациона	30,00	408,0	12,3	13,6	50,2	4,2

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

Меню буфетной продукции на 05.04.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Икра кабачковая	9,73	100	78	1,2	4,7	7,7	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	10,29	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	21,96	275	120	5,2	6,1	9,4	0,8
Вторые блюда							
Плов из говядины	55,29	250	468	17,5	18,1	57,4	4,8
Гуляш из говядины	53,28	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Рыба тушеная в томате с овощами	56,51	90/50	118	15	5	4,4	0,4
Сосиска отварная	21,68	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Бифштекс домашний	35,51	90	147	12,2	8,1	9,5	0,8
Вермишель отварная с сыром	16,67	150	240	8,2	12	24,6	2,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,24	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Вермишель отварная	6,59	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,05	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,3	200	2	0,2	0,1	0,1	
Какао с молоком	9,01	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Компот из кураги	5,09	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб							
Хлеб ржаной	1,37	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон	2,21	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Первые блюда постные							
Суп из овощей с зеленью	10,79	250	88	1,9	3,9	11,2	0,9
Вторые блюда постные							
Котлеты морковные	14,68	100	161	3,3	7,8	16,5	1,4
Гарниры постные							
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом	8,35	150	276	7,9	7,1	43,7	3,6

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.