

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



Утверждаю
Директор школы на 01.10.2020

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182	8,9	10,3	13,5	1,1
Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом	200/10	262	9,1	9,4	35,1	2,9
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт "Данон" 1/110	1 шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Батон	34	117	3,2	1,4	22,8	1,9
Стоимость рациона	66,0	779,0	27,6	25,0	112,5	9,3
Завтрак 5-11 кл						
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	55	182	8,9	10,3	13,5	1,1
Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом	200/10	262	9,1	9,4	35,1	2,9
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт "Данон" 1/110	1 шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Батон	34	117	3,2	1,4	22,8	1,9
Стоимость рациона	66,0	779,0	27,6	25,0	112,5	9,3
Обед						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	151	7,1	9,8	7,3	0,6
Макаронник с мясом, маслом	200/5	442	21,5	19,9	39,4	3,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,0	992,0	37,8	34,6	126,5	10,5
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	180	6	7,1	23,1	1,9
Вафли " Артек"	36	191	1,6	10,1	23	1,9
Стоимость рациона	30,0	371,0	7,6	17,2	46,1	3,8

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Зав.пр-вом

* - 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 01.10.2020

Утверждаю
Директор школы

Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (г)
Холодные блюда		
Огурцы свежие	11-09	100
Помидоры свежие	10-79	100
Икра кабачковая	9-76	100
Овощи свежие (помидоры /огурцы)	10-94	100
Капуста соленая с маслом растительным, сахаром	10-90	100
Бутерброд горячий с колбасой вареной и сыром	17-15	55
Первые блюда		
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	24-42	255
Вторые блюда		
Макаронник с мясом, маслом	45-18	200/5
Голубцы с мясом, рисом	23-41	108/50
Колбаса отварная	15-61	50
Сосиска отварная	14-83	1шт
Каша жидкая молочная из гречневой крупы с маслом	17-26	200/10
Гарниры		
Вермишель отварная	6-54	150
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4-87	50
Напитки		
Чай с сахаром	1-10	200
Чай без сахара	0-48	200
Какао с молоком	9-00	200
Компот из кураги	5-26	200
Хлеб		
Хлеб ржаной	1-14	30
Батон	1-54	30

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Зав.пр-вом _____