ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.04.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Сыр порционно	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
Стоимость рациона ***80,05***		***683,0***	***23,5***	***25,9***	***83,6***	***7,1***
Обед Указ Президента						
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
Стоимость рациона ***80,05***		***848,0***	***34,8***	***21,9***	***105,1***	***8,7***
Полдник						
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
Стоимость рациона ***30,00***		***602,0***	***8,8***	***24,1***	***87,3***	***7,4***

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 02.04.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Гуляш из говядины	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Рис отварной	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона 66,00		***655,0***	***23,5***	***28,2***	***69,6***	***5,8***
Обед 5-11 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Филе куриное панированное	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Картофельное пюре	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
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
Стоимость рациона 80,00		***896,0***	***39,7***	***22,5***	***106,0***	***8,8***
Полдник						
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
Стоимость рациона 30,00		***602,0***	***8,8***	***24,1***	***87,3***	***7,4***

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 02.04.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак плат+льготн						
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
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона 66,00		***668,0***	***20,3***	***23,7***	***87,8***	***7,4***
Обед платн+льготн						
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
Стоимость рациона 80,00		***848,0***	***34,8***	***21,9***	***105,1***	***8,7***
Полдник						
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
Стоимость рациона 30,00		***602,0***	***8,8***	***24,1***	***87,3***	***7,4***

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

Согласовано
Директор школы

Меню буфетной продукции на 02.04.2021

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, 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							
Щи из свежей капусты с картофелем ,мясом,зеленью	17,63	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Вторые блюда							
Бифштекс домашний	35,51	90	147	12,2	8,1	9,5	0,8
Филе куриное панированное жареное	36,4	90	243	19	8,4	8,3	0,7
Гуляш из говядины	53,28	50/50	176	15,9	12,1	2,7	0,2
Рагу из птицы	54,48	250	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Сосиска отварная	18,96	1шт	135	6	11	1,5	0,1
Гарниры							
Рис отварной	9,07	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофельное пюре	19,19	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,39	50	12	0,6	0,1	1,9	0,2
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,86	50	39	0,6	2,4	3,9	0,3
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	
Сок фруктовый	8,7	200	90			22,4	1,9
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							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	7,98	250	80	1,7	4,2	7,7	0,6
Вторые блюда постные							
Котлеты картофельные	14,31	100	160	2,9	7,4	14,3	1,2
Гарниры постные							
Рис отварной с овощами, кукурузой и зел.горошком	13,86	150	206	4,4	5,8	26,7	2,2

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.