

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю  
Директор школы **на 08.10.2020**



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак</b>						
Масло сливочное	18	99	0,1	10,9	0,2	
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 "Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Батон	37	127	3,5	1,5	24,8	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,0</b>	<b>763,0</b>	<b>24,6</b>	<b>34,1</b>	<b>91,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Масло сливочное	18	99	0,1	10,9	0,2	
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 "Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Батон	37	127	3,5	1,5	24,8	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,0</b>	<b>763,0</b>	<b>24,6</b>	<b>34,1</b>	<b>91,1</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/2 50	128	9,4	1,1	16,3	1,4
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	363	14,3	19,5	23,6	2
Огурец консервированный	55	7	0,4	0,1	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	49	168	4,7	2	32,8	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,0</b>	<b>898,0</b>	<b>32,1</b>	<b>23,3</b>	<b>127,7</b>	<b>10,6</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	204	159	5,7	5,1	22,4	1,9
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,0</b>	<b>402,0</b>	<b>15,4</b>	<b>16,5</b>	<b>43,3</b>	<b>3,6</b>

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 08.10.2020



Наименование блюда	Цена (руб)	Выход (г)
<b>Холодные блюда</b>		
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	10-91	100
<b>Первые блюда</b>		
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	12-93	25/15/250
<b>Вторые блюда</b>		
Запеканка картофельная с мясом, маслом	51-53	200/5
Рулет мясной с яйцом	31-06	100
Сосиска отварная	15-70	1шт
Вермишель отварная с сыром	16-66	150
<b>Гарниры</b>		
Картофельное пюре	12-48	150
Вермишель отварная	6-54	150
Огурец консервированный	5-87	55
<b>Напитки</b>		
Чай с сахаром	1-10	200
Чай без сахара	0-48	200
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5-27	200
Какао с молоком	9-00	200
<b>Хлеб</b>		
Хлеб ржаной	1-14	30
Батон	1-54	30

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Зав.пр-вом \_\_\_\_\_