

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

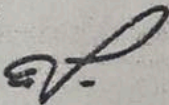
НА 16.03.2021

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционно	10	33	2,7	2,5		
Биточки рыбные	100	209	13,4	9,1	16,9	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Мандарины	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,05	849,0	27,3	29,0	110,2	9,2
Обед Указ Президента						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Рагу из птицы	250	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
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	751,0	33,2	14,7	100,8	8,3
Полдник						
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	30,00	370,0	11,3	6,4	60,5	5,0

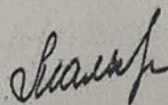
Инженер-техно

Столярова Е.А.

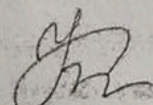


Калькулятор

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 16.03.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак плат+льготн						
Биточки рыбные	100	209	13,4	9,1	16,9	1,4
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Мандарины	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	66,00	699,0	23,1	18,6	100,0	8,4
Обед платн+льготн						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Рагу из птицы	250	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
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	751,0	33,2	14,7	100,8	8,3
Полдник						
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	30,00	370,0	11,3	6,4	60,5	5,0

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 16.03.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Биточки рыбные	100	209	13,4	9,1	16,9	1,4
Рис отварной	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	133	2,3	1,8	27	2,3
Печенье "Сормовское"	10	42	0,8	1,5	6,3	0,5
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	35	120	3,3	1,4	23,5	2
Стоимость рациона	66,00	832,0	24,8	21,9	122,1	10,2
Обед 5-11 класс						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Рагу из птицы	250	267	18,6	7,3	15,1	1,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
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	751,0	33,2	14,7	100,8	8,3
Полдник						
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196	10,6	5,7	20,9	1,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Стоимость рациона	30,00	370,0	11,3	6,4	60,5	5,0

Инженер-техно

Столярова 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.