

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.03.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 кл						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/10	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	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	653,0	16,4	21,1	100,4	8,3
Обед 5-11 класс						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	25/15/2 50	128	9,4	1,1	16,3	1,4
Биточки по-белорусски	100	82	1,9	6,9	2,5	0,2
Вермишель отварная	180	183	5,5	4,2	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
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	772,0	25,9	15,4	124,8	10,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	176	5,9	7	22,6	1,9
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	419,0	15,6	18,4	43,5	3,6

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшова 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 18.03.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак Указ Президента						
Сыр порционно	25	84	6,7	6,3		
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/10	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	1шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Стоимость рациона	80,05	737,0	23,1	27,4	100,4	8,3
Обед Указ Президента						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	128	9,4	1,1	16,3	1,4
Биточки по-белорусски	90	55	1,5	4,5	2,5	0,2
Вермишель отварная	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
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	747,0	25,5	13,2	124,8	10,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	176	5,9	7	22,6	1,9
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	419,0	15,6	18,4	43,5	3,6

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

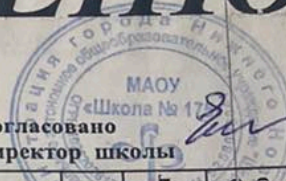
Директор по
производству
Корнева
Е.И.

* - 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.03.2021

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак плат+льготн						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Каша молочная "Дружба" жидкая с маслом	200/10	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	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	653,0	16,4	21,1	100,4	8,3
Обед плат+льготн						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/2 50	128	9,4	1,1	16,3	1,4
Биточки по-белорусски	90	55	1,5	4,5	2,5	0,2
Вермишель отварная	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
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	747,0	25,5	13,2	124,8	10,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	176	5,9	7	22,6	1,9
Хачапури	75	243	9,7	11,4	20,9	1,7
Стоимость рациона	30,00	419,0	15,6	18,4	43,5	3,6

Инженер-техно

Калькулятор

Директор по
производству
Корнева
Е.И.

Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

* - 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.