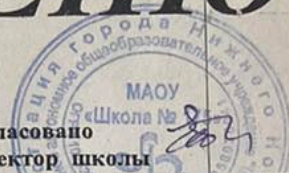


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
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	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Мандарин	1шт	53	1,1	0,3	10,5	0,9
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>693,0</b>	<b>25,0</b>	<b>23,2</b>	<b>96,7</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	275	120	5,2	6,1	9,4	0,8
Плов из говядины	250	468	17,5	18,1	57,4	4,8
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	20	40	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>813,0</b>	<b>27,2</b>	<b>25,4</b>	<b>115,6</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	290	6,7	7,2	40,8	3,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>408,0</b>	<b>12,3</b>	<b>13,6</b>	<b>50,2</b>	<b>4,2</b>

Инженер-техно

Шамшина Л. А.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

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 05.04.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
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	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	20	69	1,9	0,8	13,4	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>677,0</b>	<b>23,5</b>	<b>23,1</b>	<b>94,2</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп из овощей с говядиной тушеной, зеленью	275	120	5,2	6,1	9,4	0,8
Плов из говядины	250	468	17,5	18,1	57,4	4,8
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	20	40	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>813,0</b>	<b>27,2</b>	<b>25,4</b>	<b>115,6</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	290	6,7	7,2	40,8	3,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>408,0</b>	<b>12,3</b>	<b>13,6</b>	<b>50,2</b>	<b>4,2</b>

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.