

105


# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

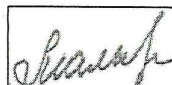



НА 16.09.2021

Утверждено  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Шницель " Нежный "	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	278	7,3	9,3	33,2	2,8
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	17	0,8	0,1	2,7	0
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24	2,0
Яблоко свежее	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,1
Батон витаминный с микроэлементами	36	100	2,8	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>864,0</b>	<b>29,5</b>	<b>29,3</b>	<b>107,4</b>	<b>8,9</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	335	23,8	13,9	10,7	0,9
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4	0,2	0,7	1	0,1
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	36	75	3	0,4	15,5	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>774,0</b>	<b>38,8</b>	<b>23,9</b>	<b>73,4</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи с вареньем	100/35	311	7,6	7,9	53,5	4,5
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко свежее	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>412,0</b>	<b>8,4</b>	<b>8,5</b>	<b>75,5</b>	<b>5,5</b>

Инженер-техно.  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Малышева Г.А. 

Директор по  
производству  
Корнева 

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак платн+льготн</b>						
Шницель " Нежный "	90	269	14,2	14,9	15,3	1,3
Булгур с овощами, кукурузой	150	278	7,3	9,3	33,2	2,8
Помидоры свежие ( доп. гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	31	87	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>684,0</b>	<b>24,6</b>	<b>25,0</b>	<b>77,6</b>	<b>6,5</b>
<b>Обед платн+льготн</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	335	23,8	13,9	10,7	0,9
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>758,0</b>	<b>37,6</b>	<b>23,1</b>	<b>69,8</b>	<b>5,8</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи с вареньем	100/35	311	7,6	7,9	53,5	4,5
Чай с сахаром, лимоном	200/10	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко свежее	1шт	57	0,5	0,5	11,7	0,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>412,0</b>	<b>8,4</b>	<b>8,5</b>	<b>75,5</b>	<b>5,5</b>

Инженер-техно.  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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 16.09.2021

Составлено:  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11</b>						
Печень по-сторгановски	100	172	13,2	10,1	7,2	0,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	10	0,5	0,1	1,5	0,1
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	34	95	2,7	0,7	19,4	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>671,0</b>	<b>28,8</b>	<b>22,0</b>	<b>96,1</b>	<b>7,4</b>
<b>Обед 5-11</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
Филе куриное панированное	100	335	23,8	13,9	10,7	0,9
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из свежих яблок	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>758,0</b>	<b>37,6</b>	<b>23,1</b>	<b>69,8</b>	<b>5,8</b>

Инженер-технол

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по

производству

Корнева

\* - 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.