

17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 02.09.2021

*[Подпись]*  
 Согласовано  
 Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционно	30	109	7	8,9		
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	218	5,1	7,1	33,4	2,8
Творожок "Растушка"	1шт	132	21	4	3	0,3
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	93	2,6	1,1	18,1	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>832,0</b>	<b>40,3</b>	<b>32,8</b>	<b>93,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Картофель отварной	150	149	3	4,2	24,5	2
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	46	92	3	0,5	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>701,0</b>	<b>26,4</b>	<b>23,9</b>	<b>91,9</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	195	172	5,7	6,8	22	1,8
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	201	4,4	4,2	28,6	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>373,0</b>	<b>10,1</b>	<b>11,0</b>	<b>50,6</b>	<b>4,2</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е. А.

*[Подпись]*

Калькулятор  
Малышева

*[Подпись]*

Директор по производству  
Корнева

*[Подпись]*

\* - 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 02.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	218	5,1	7,1	33,4	2,8
Творожок "Растишка"	1шт	132	21	4	3	0,3
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>667,0</b>	<b>33,5</b>	<b>16,7</b>	<b>95,3</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	84	4,5	3,3	7,7	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	270	14,9	15,8	15,6	1,3
Вермишель отварная	150	185	5,5	4,4	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>808,0</b>	<b>30,8</b>	<b>25,1</b>	<b>109,4</b>	<b>9,1</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е. А.

Калькулятор  
Малышева

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.