

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю
Директор школы на 16.01.2021

В. Новиков С.А.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 кл						
Биточки по-белорусски	100	82	1,9	6,9	2,5	0,2
Макаронные изделия отварные	180	221	6,6	5,3	34	2,8
Компот из смеси ягод	200	69	0,2	0,1	16,9	1,4
Батон	49	168	4,7	2	32,8	2,7
Стоимость рациона	66,00	540,0	13,4	14,3	86,2	7,1
Обед 5-11 класс						
Суп с клецками с мясом ,зеленью	10/250	148	6,4	6,3	16	1,3
Рыба запеченная "Солнышко"	90	105	13,3	5	1,7	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	25	23	0,4	1,3	2,8	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Хлеб ржаной	34	68	2,2	0,4	13,9	1,2
Стоимость рациона	80,00	727,0	30,8	20,3	104,0	8,5
Обед платн+льготн						
Суп с клецками с мясом ,зеленью	10/250	148	6,4	6,3	16	1,3
Рыба запеченная "Солнышко"	90	105	13,3	5	1,7	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром (доп.гарнир)	25	23	0,4	1,3	2,8	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Хлеб ржаной	34	68	2,2	0,4	13,9	1,2
Стоимость рациона	80,00	727,0	30,8	20,3	104,0	8,5

Инженер-техно
Вязова Н.В.

Вязова Н.В.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Малышева Г.А.

Зав.пр-вом

бу

* - 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.