

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю  
Директор школы

на 26.12.2020

*В. Новиков С.А.*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	
Жаркое по-домашнему	200	159	11,4	12,3	1,6	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	70	63	1,1	3,6	8	0,7
Плюшка с маком	50	162	4,1	4,5	21,7	1,8
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон	21	72	2	0,8	14,1	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,0</b>	<b>575,0</b>	<b>18,9</b>	<b>28,6</b>	<b>58,5</b>	<b>4,9</b>
<b>Обед</b>						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111	4,7	5,4	9,3	0,8
Рыба жареная по-солнечному	80	159	14,2	9,5	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Напиток клюквенный	200	103	0,1	0,1	24,9	2,1
Хлеб ржаной	25	50	1,6	0,3	10,2	0,9
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,0</b>	<b>804,0</b>	<b>33,0</b>	<b>25,0</b>	<b>107,4</b>	<b>9,1</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

*Столярова Е.А.*

Калькулятор  
Малышева Г.А.

*Малышева Г.А.*

Зав.пр-вом

*Зав.пр-вом*

\* - 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.