

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.02.2021

Согласовано  
Директор школы *Новичков С.А.*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
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	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>475,0</b>	<b>11,6</b>	<b>13,5</b>	<b>73,5</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед платн+льготн</b>						
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	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>719,0</b>	<b>30,6</b>	<b>20,2</b>	<b>102,4</b>	<b>8,3</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Мальшева 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.