

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.03.2021

Согласовано  
Директор школы

*С. И. Корнева*

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 5-11 класс</b>						
Суп с клецками с мясом ,зеленью	10/250	148	6,4	6,3	16	1,3
Рыба запеченная "Солнышко"	100	139	17,1	6,9	2,4	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	302	10,2	8,8	44,1	3,7
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп гарнир)	70	63	1,1	3,6	8	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>1 038,0</b>	<b>42,4</b>	<b>28,0</b>	<b>154,2</b>	<b>12,8</b>

Инженер-техно

Шамшина Л. А

*Шамшина Л. А.*

Калькулятор

Косолапова В.Ф

*Косолапова В.Ф.*

Директор по  
производству

Корнева Е.И.

*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.