

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

Утверждаю
Директор школы на 25.12.2020

В. Новиков С.А.

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак						
Сыр порционнно	22	91	5,8	7,4		
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/10	253	5,4	10,5	32,1	2,7
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Йогурт " Данон" 1/110	1шт	75	2,5	0,1	17	1,4
Яблоко свежее	1шт	47	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон	36	123	3,4	1,4	24,1	2
Стоимость рациона	66,0	732,0	21,4	23,6	107,1	8,9
Завтрак 5-11 кл						
Биточки по-белорусски	100	82	1,9	6,9	2,5	0,2
Рис отварной	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	30	23	0,4	1,4	2,3	0,2
Чай с лимоном	200/7	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон	27	93	2,6	1,1	18,1	1,5
Стоимость рациона	66,0	499,0	9,6	17,0	66,9	5,6
Обед						
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145	6,2	4,8	15	1,2
Ежики " Appetitные "	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	12	0,9	0,1	2	0,2
Компот из вишни	200	75	0,2	0,1	18,2	1,5
Хлеб ржаной	50	100	3,3	0,6	20,5	1,7
Батон	45	154	4,3	1,8	30,2	2,5
Стоимость рациона	80,0	829,0	29,6	24,2	110,9	9,2
Полдник						
Сок фруктовый	205	92			23	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	212	11	8,9	18,2	1,5
Стоимость рациона	30,0	304,0	11,0	8,9	41,2	3,4

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Мальшева Г.А.

Зав.пр-вом

Бел

* - 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.