

# 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*
<b>Завтрак</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,0</b>	<b>732,0</b>	<b>21,4</b>	<b>23,6</b>	<b>107,1</b>	<b>8,9</b>
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,0</b>	<b>499,0</b>	<b>9,6</b>	<b>17,0</b>	<b>66,9</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,0</b>	<b>829,0</b>	<b>29,6</b>	<b>24,2</b>	<b>110,9</b>	<b>9,2</b>
<b>Полдник</b>						
Сок фруктовый	205	92			23	1,9
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	212	11	8,9	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,0</b>	<b>304,0</b>	<b>11,0</b>	<b>8,9</b>	<b>41,2</b>	<b>3,4</b>

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.