

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.04.2021



Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Биточки по-белоруски	90	55	1,5	4,5	2,5	0,2
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3	0,2		0,5	
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>485,0</b>	<b>7,6</b>	<b>11,7</b>	<b>79,9</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	1	0,1		0,1	
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>414,0</b>	<b>17,9</b>	<b>11,0</b>	<b>53,6</b>	<b>4,4</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>354,0</b>	<b>11,7</b>	<b>14,0</b>	<b>39,1</b>	<b>3,3</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

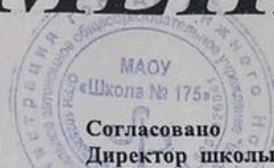
Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

\* - 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.



# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.04.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Биточки по-белорусски	90	55	1,5	4,5	2,5	0,2
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	60	8	0,5	0,1	1,5	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	23	79	2,2	0,9	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>561,0</b>	<b>8,5</b>	<b>12,4</b>	<b>95,6</b>	<b>7,9</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	1	0,1		0,1	
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	30	60	2	0,3	12,3	1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>414,0</b>	<b>17,9</b>	<b>11,0</b>	<b>53,6</b>	<b>4,4</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>354,0</b>	<b>11,7</b>	<b>14,0</b>	<b>39,1</b>	<b>3,3</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева 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.