

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.2021

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-белорусски	90	55	1,5	4,5	2,5	0,2
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>427,0</b>	<b>8,3</b>	<b>12,1</b>	<b>64,1</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп с клецками с зеленью	250	123	3,5	4,9	16	1,3
Рыба запеченная "Солнышко"	90	105	13,3	5	1,7	0,1
Картофельное пюре	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	46	92	3	0,5	18,9	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>548,0</b>	<b>22,9</b>	<b>15,8</b>	<b>71,1</b>	<b>5,9</b>

Инженер-техн

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

128

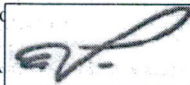
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.09.2021

Согласовано  
Директор школы



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)	25	4	0,2		0,6	0,1
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Какао с молоком	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Батон витаминный с микронутриентами	32	110	3	1,3	21,4	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>599,0</b>	<b>12,9</b>	<b>16,5</b>	<b>91,8</b>	<b>7,7</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп с клецками с зеленью	250	123	3,5	4,9	16	1,3
Рыба запеченная "Солнышко"	90	105	13,3	5	1,7	0,1
Картофельное пюре	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	10	0,4	0,1	1,5	0,1
Сок фруктовый	200	90			22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>667,0</b>	<b>26,1</b>	<b>18,1</b>	<b>90,5</b>	<b>7,4</b>

Инженер-техн  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшева Г.А. 

Директор по  
производству  
Корнева 

\* - 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.



Меню буфетной продукции на 04.09.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Помидоры свежие с маслом растительным	13,03	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Огурцы свежие с маслом растительным	13,39	100	14	0,8	0,1	2,5	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,54	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Суп с клецками с зеленью	6,91	250	123	3,5	4,9	16	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная "Солнышко"	44,72	90	105	13,3	5	1,7	0,1
Биточки по-белорусски	54,89	90	55	1,5	4,5	2,5	0,2
Сосиска отварная	18,43	1шт	135	6	11	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	9,3	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофельное пюре	17,89	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,25	25	4	0,2		0,6	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,04	40	10	0,4	0,1	1,5	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,04	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Какао с молоком	9,32	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Сок фруктовый	8,7	200	90			22,4	1,9
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,29	30	60	2	0,3	12,3	1
Батон витаминный с микронутриентами	2,25	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

\* - 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.