

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.04.22



Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки рыбные	100	214,0	12,3	9,8	17,3	1,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	8,7	0,4	0,1	1,7	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	113,0	2,3	1,8	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>623,7</b>	<b>20,6</b>	<b>25,0</b>	<b>70,3</b>	<b>5,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	145,0	6,2	4,8	15,0	1,3
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>872,5</b>	<b>38,3</b>	<b>22,2</b>	<b>100,9</b>	<b>8,4</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>352,0</b>	<b>16,2</b>	<b>10,7</b>	<b>42,9</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техн

Столярова Е.А.

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.