

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,05	583,6	26,7	25,9	82,8	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/260	108,0	5,7	4,4	10,0	0,8
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	36	75,6	2,5	0,4	15,5	1,2
Стоимость рациона	80,05	762,6	32,9	20,6	85,7	7,1
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Хачапури	50	162,0	6,5	7,6	13,9	1,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	12,1	12,6	35,9	3,0

Инженер-технолог
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.