

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.21



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционнo	5	33,0	0,1	3,7	0,05	0
Биточки рыбные	70	116,0	11,6	5,9	4,1	0,3
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>571,0</b>	<b>21,6</b>	<b>19,9</b>	<b>69,2</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	20/250	142,0	5,2	4,5	15,0	1,3
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
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	24	50,4	4,2	0,2	10,3	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>750,4</b>	<b>34,3</b>	<b>20,6</b>	<b>80,0</b>	<b>6,7</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	199	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>362,0</b>	<b>17,4</b>	<b>11,3</b>	<b>44,1</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техно

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.