

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.02.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0,01
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Пюре картофельное	160	147,0	3,3	5,8	12,9	1,1
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кофейный напиток	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,0
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	736,0	22,2	28,9	86,9	7,2
Обед 1-4 класс						
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
Икра кабачковая (доп. гарнир)	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,1
Стоимость рациона	96,00	899,5	38,6	24,2	103,3	8,6
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	37,00	383,0	14,6	15,6	41,5	3,4

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.