

118

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	15	99,0	0,2	11,0	0,2	0
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Пюре картофельное	170	156,0	3,5	6,1	13,7	1,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Я б л о к о	1 шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	739,7	22,6	29,1	86,7	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	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	60	48,0	0,9	3,0	4,8	0,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	908,5	36,8	24,5	107,8	9,0
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	193	145,0	5,8	5,4	18,3	1,5
Плюшка с маком	50	162,0	4,0	4,5	21,8	1,8
Стоимость рациона	37,00	307,0	9,8	9,9	40,1	3,3

Инженер-техно

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.