

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.01.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Кофейный напиток с молоком	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>609,0</b>	<b>20,9</b>	<b>2,4</b>	<b>68,5</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем.с мясными фрикадельками,зеленью	15/250	134,0	5,5	4,0	19,2	1,6
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 груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	19	39,9	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	1,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>775,1</b>	<b>33,2</b>	<b>21,4</b>	<b>90,0</b>	<b>7,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный 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  
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.