

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.04.22



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
Сыр порционнo	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Котлеты из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	55	13,0	0,6	0,1	2,1	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>738,0</b>	<b>22,8</b>	<b>32,5</b>	<b>79,5</b>	<b>6,6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	189,0	10,9	6,2	24,9	2,1
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,015	0,4	0,0
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>616,5</b>	<b>26,4</b>	<b>8,815</b>	<b>104,2</b>	<b>8,7</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный с картофелем и луком	60	196,0	4,9	6,2	22,4	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>316,0</b>	<b>10,9</b>	<b>12,6</b>	<b>31,8</b>	<b>2,7</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.