


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.01.22

Согласовано
 Директор школы №
Арикоф

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	17	61,2	3,9	5,1	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша молочная пшенная с маслом	200/5	215,0	6,5	8,4	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	61,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,05	682,4	26,9	35,4	78,6	6,5
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Жаркое с куриным филе	200	251,0	8,7	5,5	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1ши	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	47	98,7	3,3	0,5	20,2	1,7
Стоимость рациона	80,05	641,7	19,8	12,4	89,3	7,4
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	386,0	11,6	11,5	52,7	4,4

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.01.22

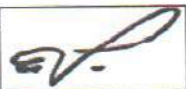
Ариена

Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	73,0	4,6	5,9	0	0
Сосиска отварная	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	61,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	695,0	28,9	34,9	80,3	6,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Жаркое с куриным филе	200	251,0	8,7	5,5	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
Стоимость рациона	80,00	567,9	18,7	11,8	74,2	6,1

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.

Для ГПД

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

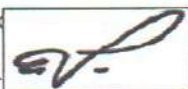
НА 25.01.22

Арикоф

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, гречками, зеленью	250/15	194,0	7,1	5,8	28,0	2,3
Жаркое с куриным филе	200	251,0	8,7	5,5	19,3	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
Стоимость рациона	80,00	567,9	18,7	11,8	74,2	6,1
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	202	158,0	5,7	5,1	22,2	1,9
Плюшка с маком	70	228,0	5,6	6,4	30,5	2,5
Стоимость рациона	30,00	386,0	11,6	11,5	52,7	4,4

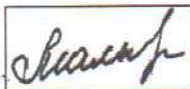
Инженер-техно



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.