

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.02.22

Арико



Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс						
Биочки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Икра кабачковая	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	66,00	544,2	21,1	17,5	71,7	5,9
Обед 5-11 класс						
Суп картофельный с горохом, зеленью	250	127,0	5,5	2,9	15,2	1,3
Рыба жареная по-солнечному	75	97,0	9,6	5,1	3,2	0,3
Рис оварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,1	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	657,4	22,7	15,1	95,2	7,9

Инженер-техн

Е.А. Столярова

Калькулятор

Малышева Г.А.

Г.А. Малышева

Директор по
производству
Корнева

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.