

17

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

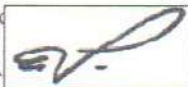
НА 08.02.22

*Арико*

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	91,0	5,7	7,5	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/35	354,0	23,6	17,5	48,6	4,1
Я б л о к о	1шт	88,4	0,8	0,8	18,1	1,5
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>721,8</b>	<b>32,7</b>	<b>33,8</b>	<b>93,1</b>	<b>7,8</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	20/255	125,0	6,1	4,7	14,4	1,2
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Пкра кабачковая	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,1	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>910,6</b>	<b>38,4</b>	<b>24,5</b>	<b>108,2</b>	<b>9,0</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,6	19,3	1,6
Булочка домашняя	60	216,0	4,3	6,8	28,4	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>368,0</b>	<b>10,4</b>	<b>12,4</b>	<b>47,7</b>	<b>4,0</b>

Инженер-техн



Калькулятор



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 08.02.22

*Аришев*



Согласовано

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Запеканка из творога с вареньем	150/30	341,0	23,6	17,5	45,3	3,7
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>551,4</b>	<b>28,1</b>	<b>28,4</b>	<b>68,8</b>	<b>5,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	20/255	125,0	6,1	4,7	14,4	1,2
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Грис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>783,9</b>	<b>36,5</b>	<b>21,9</b>	<b>84,3</b>	<b>7,0</b>

Инженер-техник

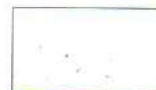
*С.А. Столярова*

Калькулятор

Малышева Г.А.

*Г.А. Малышева*

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 08.02.22

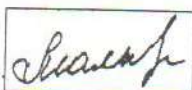
Согласовано  
 Для  
 Документов  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясными фрикадельками, сметаной, зеленью	20/255	125,0	6,1	4,7	14,4	1,2
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Хлеб полезный с микроэлементами	39	81,9	2,7	0,4	16,8	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>783,9</b>	<b>36,5</b>	<b>21,9</b>	<b>84,3</b>	<b>7,0</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,6	19,3	1,6
Булочка домашняя	60	216,0	4,3	6,8	28,4	2,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>368,0</b>	<b>10,4</b>	<b>12,4</b>	<b>47,7</b>	<b>4,0</b>

Инженер-технолог  
 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.