

Директор ГКОУ школы №22 г. Армавира
С.В. Макаренко



Меню приготавливаемых блюд на 18 апреля 2025 г.

Возрастная категория: Мл. школьники (1 смена)

ШКОЛЬНИК

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Стоимость
			Белки	Жиры	Углеводы				Белки	Жиры	Углеводы			
День 5								День 5						
ЗАВТРАК	Огурцы свежие	60	0,50	0,10	1,00	6	22,66	60	0,50	0,10	1,00	6	70	22,66
	Фрикадельки из кур со сливочным маслом	60/5	8,30	11,70	4,70	158	64,15	100/10	14,20	19,60	8,00	268	297	85,51
	Рагу из овощей	150	3,50	7,60	16,00	146	26,9	150	3,50	7,60	16,00	146	541	26,9
	Компот из сухофруктов	200	1,20	0,00	38,80	132	4,77	200	1,20	0,00	38,80	132	349	4,77
	Хлеб пшеничный	30	2,10	0,30	15,10	60	1,29	40	2,80	0,40	20,10	82	ПР	1,72
	Хлеб ржаной йодированный	20	1,30	0,20	8,40	41	1,7	30	2,20	1,30	10,30	61	ПР	2,55
	Яблоки свежие	140	0,50	0,50	13,70	66	19,48	150	0,60	0,60	14,70	70,5	338	20,87
	ИТОГО ЗА ЗАВТРАК	670	17,40	20,40	97,70	609	140,95	730	25,00	29,60	108,90	765,5		164,98
ОБЕД	Помидоры свежие	60	0,9	0,06	3,10	16	13,96	100	1,60	0,10	5,20	26	ПР	23,26
	Борщ со сметаной	200/5	1,50	8,20	17,30	90	10,76	250/5	1,90	5,40	21,50	110	82	13,44
	Рыба, тушенная в томате с овощами	120/50	24,60	12,40	6,40	178	25,83	120/50	24,60	12,40	6,40	178	229	51,63
	Пюре картофельное	150	3,10	4,90	21,90	137	21,11	180	3,60	5,70	24,20	164	312	30,63
	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	23,46	92	15,14	200	1,00	0,00	23,46	92	389	15,14
	Хлеб пшеничный	50	3,50	0,50	25,20	100	2,15	60	4,20	0,60	30,20	120	ПР	2,58
	Хлеб ржаной йодированный	30	2,00	0,30	12,60	61	2,55	50	3,20	0,50	21,00	102	ПР	4,25
	ИТОГО ЗА ОБЕД	810	36,60	26,36	110,00	674	91,5	960	40,10	24,70	121,50	792		140,93
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		1480	54,00	46,76	207,70	1283	232,45	1690	65,10	54,30	230,40	1557,5		305,91

Ответственный за питание _____ Н.В. Лебединская
Повар _____ А.В. Ажинова
Медицинская сестра _____ Т.Г. Могильникова