

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	80,00	681,6	18,1	31,8	80,4	6,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	590,6	30,4	17,7	77,2	6,4

Инженер-техник

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнева

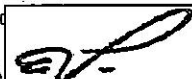
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

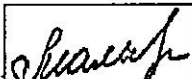
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

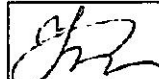
НА 14.10.22

Согласовано
 Для документов
 Директор школы № 1035204
 ГОРОДА НИЖНЕГО
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
 ЦЕНТРА
 ИМЯ 5256022845
 КОЛИЧЕСТВО
 ПРИМЕРНОЕ
 КОЛИЧЕСТВО
 ХЛЕБНЫХ
 ЕДИНИЦ

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц	
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9	
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4	
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2	
Батон витаминный с микроэлементами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0	
Стоимость рациона		96,00	850,8	31,2	36,1	99,7	8,3
Обед 1-4 класс							
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1	
Запекaнка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9	
Капуста квашеная с маслом пастительным, сахаром (доп. гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6	
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5	
Стоимость рациона		96,00	705,8	33,4	24,8	92,9	7,7
Полдник							
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6	
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5	
Стоимость рациона		37,00	315,0	10,1	8,9	48,9	4,1

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.

Меню буфетной продукции на 14 Октября 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Для диабетиков, г	Хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1		0
Масло шоколадное порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2		0,2
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0		0
Огурцы свежие с маслом растительным	16,43	100	106,0	0,86	10	2,8		2,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	18,49	100	88,0	0,7	5	10,0		0,8
Помидоры свежие со сладким перцем и маслом	21,79	100	103,0	0,7	10	2,3		0,2
Первые блюда								
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30,67	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7		1,1
Вторые блюда								
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	50,41	100	166,0	18,9	8,1	4,4		0,4
Фрикасе из индейки	40,90	100	150,0	6,3	13,1	1,6		0,1
Запеканка картофельная с мясом	50,40	200	259,0	11,5	13,7	22,5		1,8
Шницель "Нежный "	40,12	90	219,0	15,0	12,2	11,9		0,9
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5		0,1
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,86	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8		3,8
Гарниры								
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5		1,3
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5		2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	11,96	65	63,0	1	3,3	7,3		0,6
Напитки								
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1		0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1		0
Чай с лимоном	2,98	200	43,0	0,3	0,1	10,3		0,9
Компот из смеси сухофруктов	6,97	200	86,0	0,6	0,0	20,9		1,7
Какао с молоком	13,97	200	128,0	3,9	3,1	21,1		1,8
Хлеб								
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8		0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3		1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по
производству

* -+R[-34]C:RC[12] 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 14.10.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводный элемент	Принятые хлебные единицы
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроуитриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	80,00	850,8	31,2	36,1	99,7	8,3
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запекaнка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроуитриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроуитриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	705,8	33,4	24,8	92,9	7,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	315,0	10,1	8,9	48,9	4,1

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.