

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 28.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	634,2	20,9	27,1	76,6	6,4
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гренокми , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,06
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	583,6	26,4	14,1	87,3	7,3
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
Стоимость рациона	37,00	323,0	12,7	11,3	42,6	3,5

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 28.10.22

Согласовано Для
Директор школы №5



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеб., г	Приближенное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,00	634,2	20,9	27,1	76,6	6,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,06
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	583,6	26,4	14,1	87,3	7,3
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
Стоимость рациона	37,00	323,0	12,7	11,3	42,6	3,5

Инженер-техн

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

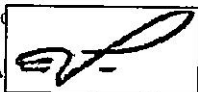
НА 28.10.22

Согласовано
Для
Директор школы

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углебоды, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Филе куриное папированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроуитриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	80,00	713,2	31,4	32,3	74,1	6,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроуитриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроуитриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	560,0	25,6	14,0	82,7	6,9

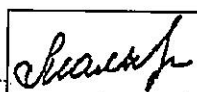
Инженер-техн

Столярова Е.А.

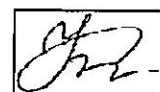


Калькулятор

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.

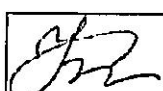
Меню буфетной продукции на 28 Октября 22 г

Согласовано
 Директор школы
 ГОРОДА НИЖНЕГО ВОЛЖСКОГО РАЙОНА
 ДОУ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1»
 Д. 10.02.2022 г.
 М.П. [Подпись]

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Ветчина порционно	13,20	25	45,0	4,1	2,6	1,1	0,09
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10,0	3,4	0,3
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	23,63	100	19,0	1,4	10,1	3,5	0,3
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	23,92	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Вторые блюда							
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Жаркое по-домашнему	66,27	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Котлеты из индейки	46,12	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Гарниры							
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Ризотто	22,63	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	8,88	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	4,00	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,06
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	5,53	30	11,0	0,5	1,5	2,1	0,2
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
Напиток из шиповника	9,06	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.