

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.12.22

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	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	636,4	15,5	31,8	71,7	6,0
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	96,00	1082,0	44,3	35,2	147,2	12,2
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

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 16.12.22

Согласовано
Директор школы №

Для документов школы №

Организация ГОРОДА НИЖНЕГО НОВГОРОДА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧЕБНО-ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ЗАВЕДЕНИЕ
ИНН 5256022845

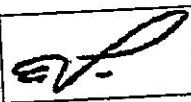
1035

Примерное количество хлебных единиц*

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	396,6	15,8	16,2	46,9	3,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе индейки панированное	100	271,0	20,0	15,5	12,5	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	910,0	36,3	29,7	123,8	10,3

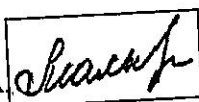
Инженер-техн

Столярова Е.А.

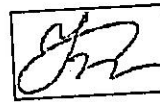


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



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

Меню буфетной продукции на 16 Декабря 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционнно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Ветчина порционнно	15,84	30	53,0	5,0	3,0	1,3	0,1
Сыр порционнно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	14,15	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Вторые блюда							
Филе индейки панированное	57,21	100	271,0	20,0	15,5	12,5	1,0
Бифштекс домашний	40,87	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Рыба запеченная	49,83	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Жаркое по-домашнему	66,27	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вторые блюда постные							
Котлеты картофельные	12,14	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
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
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	18,28	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
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
Компот из яблок и изюма	6,02	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшцева 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 16.12.22

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	636,4	15,5	31,8	71,7	6,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное паннированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	96,00	1082,0	44,3	35,2	147,2	12,2
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Стоимость рациона	37,00	240,0	7,1	6,1	39,4	3,3

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.