


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

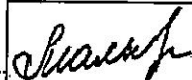
НА 17.01.23

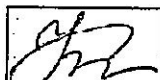
Согласовано
Директор школы №



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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	782,0	30,8	31,9	92,6	7,7
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0	1,6	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	96,00	800,8	35,5	27,2	103,7	8,6
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
Стоимость рациона	37,00	366,7	11,6	12,6	51,6	4,3

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 17.01.23

Согласовано
Для документов
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	712,0	37,3	27,1	79,6	6,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	780,0	34,5	27,7	98,6	8,2

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 17.01.23

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
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	782,0	30,8	31,9	92,6	7,7
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0	1,6	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
Стоимость рациона	96,00	800,8	35,5	27,2	103,7	8,6
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	201	156,7	5,6	5,0	22,1	1,8
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
Стоимость рациона	37,00	366,7	11,6	12,6	51,6	4,3

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.

Согласовано
 Директор школы

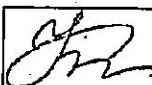
ГОРОДА НИЖНЕГО
 ОБЩЕРАЗОВОТЕЛЬНОГО
 № 5256028045

ЖИРЫ
 ДИЖИ
 УЧЕБНЫМ
 ТАБЛИЦАМ
 ПРИМЕРНОЕ
 КОЛИЧЕСТВО
 ХЛЕБНЫХ

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приблизительное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	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
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,62	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 картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,96	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,28	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	66,96	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Макаронные изделия с сыром	21,44	150	239,0	8,2	12,0	24,6	2,1
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	10,00	25	10,0	0,8	0	1,6	0,1
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из груш	10,93	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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
 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.

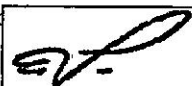
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17,01,23

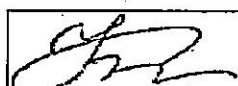
Согласовано
Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (гипоаллергенное)						
Масло сливочное порционно	8	64	0,2	7,1	0,1	0
Фрикадельки мясные припущенные	80	84	9,3	4,9	0,6	0,1
Макаронные изделия отварные с маслом растительным	150	191	5,7	5,5	29,5	2,5
Десерт овсяный 1/130	1шт	195	6,5	6,8	23,4	1,9
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	96,00	650,6	24,10	24,9	79,1	6,60

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.