

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.02.23

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|----------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Котлеты из индейки | 90 | 140,0 | 12,5 | 8,3 | 3,9 | 0,3 |
| Вермишель отварная | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Десерт овсяный 1/130 | 1шт | 195,0 | 6,5 | 7,8 | 23,4 | 1,9 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 36 | 100,8 | 2,9 | 0,7 | 20,5 | 1,7 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 720,8 | 27,6 | 29,1 | 85,9 | 7,1 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| 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 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром | 60 | 59,0 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 0,5 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 31 | 65,1 | 2,2 | 0,3 | 13,3 | 1,1 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 33 | 92,4 | 2,6 | 0,7 | 18,8 | 1,6 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 653,5 | 27,5 | 17,2 | 96,5 | 8,6 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 200 | 75,0 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,7 |
| Сдоба обыкновенная | 50 | 165,0 | 4,1 | 3,3 | 29,9 | 2,4 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 240,0 | 7,1 | 6,1 | 39,4 | 3,2 |

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 использоваться только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.02.23

Согласовано
Директор школы



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|-----------|--------------------|--------------|-------------|-------------|--------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| Котлеты из индейки | 90 | 140,0 | 12,5 | 8,3 | 3,9 | 0,3 |
| Вермишель отварная | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,9 |
| Десерт овсяный 1/130 | 1шт | 195,0 | 6,5 | 7,8 | 23,4 | 1,9 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 36 | 100,8 | 2,9 | 0,7 | 20,5 | 1,7 |
| Стоимость рациона | | 80,00 | 720,8 | 27,6 | 29,1 | 85,9 |
| 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 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром | 60 | 59,0 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 0,5 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 31 | 65,1 | 2,2 | 0,3 | 13,3 | 1,1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 33 | 92,4 | 2,6 | 0,7 | 18,8 | 1,6 |
| Стоимость рациона | | 96,00 | 653,5 | 27,5 | 17,2 | 96,5 |
| Полдник | | | | | | |
| Йогурт фруктовый питьевой | 200 | 75,0 | 3,0 | 2,8 | 9,5 | 0,7 |
| 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 |

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

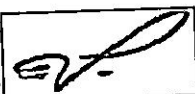
НА 10.02.23

Согласовано
 Директор школы № 10
 Нижнего Новгорода
 10.02.23

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество |
|--|-----------|--------------------|-------------|-------------|-------------|----------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Масло сливочное | 15 | 99,0 | 0,1 | 10,9 | 0,2 | 0 |
| Сыр порционно | 25 | 88,0 | 5,7 | 7,3 | 0 | 0 |
| Индейка с булгуром | 200 | 352,0 | 13,2 | 16,8 | 37,0 | 3 |
| Чай с сахаром | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 35 | 98,0 | 2,8 | 0,7 | 20,0 | 1 |
| Стоимость рациона | | 678,0 | 22,0 | 35,8 | 67,3 | 5 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гречками, зеленью | 30/15/250 | 107,0 | 11,0 | 0,9 | 13,7 | 1 |
| Жаркое по-домашнему | 200 | 226,0 | 10,1 | 12,0 | 19,3 | 1 |
| Напиток из плодов шиповника | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 1 |
| Хлеб полезный с микроэлементами | 25 | 53,0 | 1,8 | 0,3 | 10,8 | 1 |
| Батон витаминный с микроэлементами | 25 | 70,0 | 2,0 | 0,5 | 14,3 | 1 |
| Стоимость рациона | | 560,0 | 25,6 | 14,0 | 82,7 | |

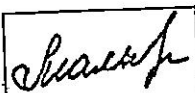
Инженер-техн

Столярова Е.А.

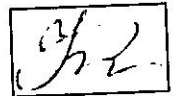


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
 производству
 Корнева



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

буфетной продукции на 10 ФЕВРАЛЯ 22 г

Согласовано
Директор школы



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры | Углеводы | Примерное количество хлебных единиц* |
|---|-------|-----------|--------------------|----------|------|----------|--------------------------------------|
| ...ло сливочное порционно | 6,90 | 10 | 66,0 | 0,1 | 7,3 | 0,1 | 0 |
| ...асло 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 | 17,61 | 100 | 98,0 | 1,6 | 5,1 | 11,3 | 0,9 |
| Икра кабачковая | 17,95 | 100 | 78,0 | 1,2 | 4,8 | 7,8 | 0,6 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью | 23,92 | 30/15/250 | 107,0 | 11,0 | 0,9 | 13,7 | 1,1 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Жаркое по-домашнему | 59,28 | 200 | 226,0 | 10,1 | 12,0 | 19,3 | 1,6 |
| Котлеты из индейки | 46,12 | 90 | 140,0 | 12,5 | 8,3 | 3,9 | 0,3 |
| Индейка с булгуром | 46,18 | 200 | 352,0 | 13,2 | 16,8 | 37,0 | 3,1 |
| Бефстроганов из куриного филе | 40,47 | 100 | 165,0 | 15,0 | 10,7 | 2,0 | 0,1 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Вермишель отварная | 8,20 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Вермишель отварная с сыром | 21,44 | 150 | 239,0 | 8,2 | 11,9 | 24,6 | 2,1 |
| Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.г) | 10,60 | 60 | 59,0 | 0,9 | 3,0 | 6,8 | 0,5 |
| Напитки | | | | | | | |
| Чай с сахаром | 1,26 | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Чай без сахара | 0,42 | 200 | 2,0 | 0,2 | 0,1 | 0,1 | 0 |
| Напиток из плодов шиповника | 9,04 | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| 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 10,02,23

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 | 15 | 99 | 0,12 | 10,9 | 0,2 | 0 |
| Котлеты из индейки | 90 | 140 | 12,5 | 8,3 | 3,9 | 0,3 |
| Вермишель отварная с маслом растительным | 150 | 74 | 5,54 | 4,2 | 28,4 | 2,4 |
| 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 микроэлементами | 31 | 86,8 | 2,5 | 0,6 | 17,7 | 1,5 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 635,8 | 27,36 | 30,9 | 83,7 | 6,90 |

Инженер-техн

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10,02,23

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) | | | | | | |
| Рыба припущенная | 60 | 56 | 12,6 | 0,5 | 0,4 | 0,03 |
| Булгур отварной | 180 | 214 | 8,5 | 1,0 | 42,8 | 3,6 |
| Десерт овсяный 1/130 | 1 шт | 195 | 6,5 | 6,8 | 23,4 | 1,9 |
| Чай с сахаром | 200 | 41 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Батон витаминизированный с микронутриентами | 23 | 64,4 | 1,8 | 0,5 | 13,2 | 1,1 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 570,4 | 29,60 | 8,9 | 89,9 | 7,43 |

Инженер-технолог
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.