

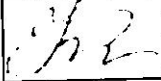
Меню буфетной продукции на 14 СЕНТЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	11,78	18	64,0	4,1	5,2	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	32,86	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,00	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Филе куриное панированное	60,74	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Запеканка рисовая с творогом, вареньем	36,12	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	4,55	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,09
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,45	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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из яблок	5,93	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	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 14.09.23

Согласовано  
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Запеканка рисовая с творогом, вареньем	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный напиток "Бн о л а к т" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>743,8</b>	<b>21,2</b>	<b>29,3</b>	<b>97,8</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>773,0</b>	<b>40,5</b>	<b>28,9</b>	<b>87,4</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>299,0</b>	<b>10,4</b>	<b>9,6</b>	<b>42,8</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техно

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 14.09.23

Согласовано  
Для документов  
Директор школы № 1035007



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Запеканка рисовая с творогом, вареньем	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>743,8</b>	<b>21,2</b>	<b>29,3</b>	<b>97,8</b>	<b>8,1</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	6,0	0,3	0,1	1,1	0,1
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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
<b>Стоимость рациона</b>		<b>773,0</b>	<b>40,5</b>	<b>28,9</b>	<b>87,4</b>	<b>7,3</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Стоимость рациона</b>		<b>299,0</b>	<b>10,4</b>	<b>9,6</b>	<b>42,8</b>	<b>3,6</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	18	64,0	4,1	5,2	0	0
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Помидоры свежие (доп. гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>666,0</b>	<b>26,4</b>	<b>30,4</b>	<b>71,3</b>	<b>5,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>801,0</b>	<b>41,3</b>	<b>29,6</b>	<b>91,9</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Булочка обсыпная с творогом	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>389,0</b>	<b>12,4</b>	<b>11,2</b>	<b>59,7</b>	<b>5,0</b>

Инженер-техно

Стоярова 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

(гипоаллергенное)

на 14.09.2023

(Варвара)



Согласовано для  
Директора № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с мясом, зеленью	10/250	108	4,5	4,0	13,5	1,1
Птица отварная	90	128	27,7	1,8	0,2	0,0
Вермишель отварная	180	229	6,9	6,7	35,4	3,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	37	78	2,7	0,4	16,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	37	104	3,0	0,7	21,2	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>688</b>	<b>44,9</b>	<b>13,8</b>	<b>96,3</b>	<b>8,0</b>

Инженер-технолог  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева Е.И.

\* - 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

(гипоаллергенное)

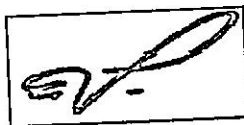
на 14.09.2023

(Лунна, Глеб)

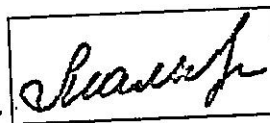
Согласовано  
 Директор школы № 28  
 Департамент образования города Нижнего Новгорода  
 Для оформления документов  
 ИНН 5256022845

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп картофельный с зеленью	250	108	2,0	5,1	14,0	1,2
Вермишель отварная	150	191	5,7	5,6	29,5	2,5
Помидоры свежие (доп. гарнир)	100	21	1,1	0,2	3,8	0,3
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	60	59	0,9	3,0	6,8	0,6
Яблоко	1 шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Пюре фруктовое	90	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	73	2,1	0,5	14,9	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>690</b>	<b>14,4</b>	<b>15,5</b>	<b>123,4</b>	<b>10,3</b>

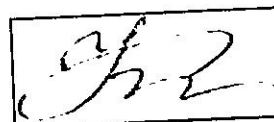
Инженер-технолог  
 Столярова Е.А.



Калькулятор  
 Малышева Г.А.



Директор по  
 производству  
 Корнева Е.И.



\* - 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.