


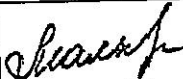
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

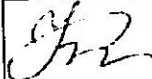
НА 31.01.24

Согласовано  
 Для документов  
 Директор школы № ...

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	34,0	0,8	0,2	7,2	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>		<b>448,0</b>	<b>16,7</b>	<b>10,2</b>	<b>72,1</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
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
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>789,0</b>	<b>35,9</b>	<b>32,1</b>	<b>89,2</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник</b>						
Плюшка московская	70	196,0	5,1	5,4	31,7	2,6
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>		<b>336,0</b>	<b>7,1</b>	<b>11,8</b>	<b>50,7</b>	<b>4,2</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 31.01.24

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Я б л о к о	130	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>455,0</b>	<b>15,8</b>	<b>10,4</b>	<b>74,2</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
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>102,24</b>	<b>791,0</b>	<b>36,6</b>	<b>29,7</b>	<b>94,3</b>	<b>7,9</b>
<b>Полдник 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Пирожок печеный сдобный с курицей и капустой	75	160,0	8,8	5,6	18,6	1,6
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>267,0</b>	<b>9,5</b>	<b>6,2</b>	<b>43,3</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техник

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 31.01.24

Согласовано: \_\_\_\_\_  
 Директор: Школы № \_\_\_\_\_



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
М а н д а р и н	1шт	34,0	0,8	0,2	7,2	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>448,0</b>	<b>16,7</b>	<b>10,2</b>	<b>72,1</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
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
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>789,0</b>	<b>35,9</b>	<b>32,1</b>	<b>89,2</b>	<b>7,4</b>
<b>Полдник(льготный+платный)</b>						
Плюшка московская	70	196,0	5,1	5,4	31,7	2,6
Напиток овсяный	200	140,0	2,0	6,4	19,0	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>336,0</b>	<b>7,1</b>	<b>11,8</b>	<b>50,7</b>	<b>4,2</b>

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.

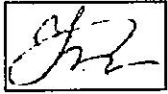
Меню буфетной продукции на 31 ЯНВАРЯ 24 г

Министерство образования Нижегородской области  
 Для согласования документов  
 Директор школы № 10  
 ИИН 5256022845

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,55	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
<b>Вторые блюда</b>							
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Филе куриное панированное	62,53	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<b>Гарниры</b>							
Рис отварной	13,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<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  
 Мальцева 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

(гипоаллергенное)

на 31.01.2024

(Алёна)

Согласовано Для  
подписания документов  
Директор школы 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Жаркое по-домашнему	200	215	13,3	9,4	19,2	1,6
Мандарин	1шт	34	0,8	0,2	7,2	0,6
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112	0,0	0,0	28,0	2,3
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>431</b>	<b>16,1</b>	<b>10,1</b>	<b>68,7</b>	<b>5,7</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 31.01.2024

(Лунна, Глеб)

Согласовано  
Для  
Директор школы № 12



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	250	98	1,7	4,9	9,8	0,8
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,4
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	50	8	0,4	0,1	1,5	0,1
Яблоко	1шт	58	0,5	0,5	12,7	1,1
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
Сок фруктовый фасованный	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	44	123	3,5	0,9	25,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>774</b>	<b>11,7</b>	<b>14,4</b>	<b>139,7</b>	<b>11,6</b>

Инженер-технолог

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева Г.А.

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 31.01.2024

(Варвара)

Согласовано Для  
Директор школы №128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/250	86	4,0	3,8	9,1	0,8
Филе куриное отварное	80	114	24,6	1,6	0,2	0,0
Рис отварной	150	185	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из яблок	200	58	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	101	2,9	0,7	20,6	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>597</b>	<b>37,2</b>	<b>12,9</b>	<b>83,1</b>	<b>6,9</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.