

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 05.12.23

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 шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	782,6	33,1	30,9	92,8	7,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	717,0	29,2	24,7	94,5	7,8
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

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 05.12.23

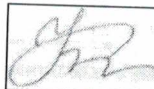
Согласовано _____
 Документов _____
 Директор школы № _____



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1 шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	782,6	33,1	30,9	92,8	7,7
Обед 1-4 класс						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	102,24	717,0	29,2	24,7	94,5	7,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

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 05.12.23

Согласовано
Директор школы №



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	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/25	532,0	33,0	25,2	43,3	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1 шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	753,0	35,7	32,4	79,7	6,5
Обед 5-11 класс (льготный +платный)						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	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	102,24	627,0	26,4	24,2	76,1	6,3
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Я б л о к о	1 шт	45,0	0,4	0,4	9,8	0,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Стоимость рациона	39,41	302,0	9,7	10,5	42,1	3,5

Инженер-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.


Директор по
производству
Корнева

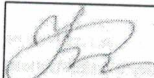
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
<i>Первые блюда</i>							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	36,44	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	61,83	150/35	455,0	26,1	20,6	41,4	3,5
Ежики " Аппетитные"	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<i>Гарниры</i>							
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	12,72	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<i>Напитки</i>							
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
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<i>Хлеб</i>							
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
Мальшева 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.