

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.09.2021


 ГОРОДА НИЖНЕГО ВОЛГОГРАДА  
 АДМИНИСТРАЦИЯ  
 ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ  
 Для ДОКУМЕНТОВ  
 Согласовано  
 Директор школы №

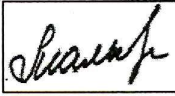
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл(льготный/платный)</b>						
Жаркое по-домашнему	200	225	13,3	9,43	19,21	1,6
Капуста кашенная с маслом растительным,сахаром	30	26	0,2	1,5	3,0	0,3
Сдоба обыкновенная	50	165	4,0	3,3	29,9	2,5
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	31	86	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>543,0</b>	<b>20,2</b>	<b>14,9</b>	<b>79,91</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 кл(льготный/платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	127	5,5	2,9	15,2	1,3
Рыба,жареная по-солнечному	100	200	17,5	11,7	6,3	0,5
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
Компот из свежих яблок	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	73	2,1	0,5	14,8	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>747,0</b>	<b>31,5</b>	<b>22,0</b>	<b>92,9</b>	<b>7,7</b>

Инженер-технол.



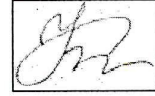
Столярова Е.А.

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 27.09.2021

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнно	13	47	3,0	3,9	0,0	
Омлет с сосисками	150	283	15,42	24,8	3,8	0,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир )	70	17	0,8	0,24	2,7	0,2
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре	1шт	60	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>676,4</b>	<b>23,82</b>	<b>38,64</b>	<b>62,6</b>	<b>5,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие ( доп гарнир)	25	4	0,2	0,04	0,7	0,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	39	109	3,1	0,8	22,2	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>829,0</b>	<b>31,4</b>	<b>26,84</b>	<b>113,9</b>	<b>9,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>348,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,4</b>	<b>39,9</b>	<b>3,3</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 27.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл(льготный/платный)</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционнo	25	91	5,7	7,3	0,0	
Омлет с сосисками	150	283	15,42	24,8	3,8	0,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир )	55	13	0,6	0,11	2,09	0,2
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>653,6</b>	<b>26,32</b>	<b>41,81</b>	<b>46,39</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 1-4 кл(льготный/платный)</b>						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>716,0</b>	<b>28,1</b>	<b>26</b>	<b>91,0</b>	<b>7,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6	9,4	0,8
Плюшка с маком	70	228	5,6	6,4	30,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>348,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,4</b>	<b>39,9</b>	<b>3,3</b>

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 27.09.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Масло сливочное	10	66	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	10	36	2,3	3,0	0,0	0,0
Омлет с сосисками	200	371	20,5	29,0	5,0	0,4
Помидоры свежие ( доп.гарнир )	35	9	0,4	0,1	1,3	0,1
Кофейный напиток с молоком	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>682,6</b>	<b>27,8</b>	<b>41,7</b>	<b>47,7</b>	<b>3,9</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный/платный)</b>						
Суп картофельный с пшеном,рыбными консервами,зеленью	280	181	7,3	8,8	17,1	1,4
Гуляш из говядины	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	18	50	1,4	0,4	10,2	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>724,0</b>	<b>29,1</b>	<b>26,5</b>	<b>90,4</b>	<b>7,5</b>

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.