

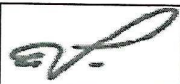
105

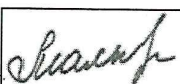
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 10.11.2021

ГОРОДА НИЖНЕГОРСК  
 ОБЛАСТИ  
 № 52  
 ДИРЕКЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКИЙ  
 КОМПЛЕКС  
 ШКОЛЫ № 105  
 Для документов  
 Согласовано  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Котлета куриная с маслом	90/5	193,0	14,6	7,9	9,3	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп гарнир)	35	14,0	1,1	0,1	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>637,0</b>	<b>24,4</b>	<b>13,7</b>	<b>95,4</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>485,0</b>	<b>25,4</b>	<b>13,9</b>	<b>53,4</b>	<b>4,4</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.11.2021



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Котлета куриная с маслом	90/5	193,0	14,6	7,9	9,3	0,8
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп гарнир)	35	14,0	1,1	0,1	2,3	0,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>637,0</b>	<b>24,4</b>	<b>13,7</b>	<b>95,4</b>	<b>8,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>485,0</b>	<b>25,4</b>	<b>13,9</b>	<b>53,4</b>	<b>4,4</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308,0	8,8	9,4	47,7	3,9
Компот из смеси ягод	200	50,0	8,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>415,0</b>	<b>17,5</b>	<b>10,0</b>	<b>71,4</b>	<b>5,8</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 10.11.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп гарнир)	45	18,0	1,4	0,1	2,9	0,2
Кисломолочный напиток " Биолакт"	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0,0	0,0	33,0	2,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>684,6</b>	<b>27,7</b>	<b>16,9</b>	<b>101,6</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Рыба запеченная	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Картофельное пюре	140	129,0	2,9	5,0	11,3	0,9
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	23	48,3	1,6	0,2	9,8	0,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>470,3</b>	<b>27,9</b>	<b>13,8</b>	<b>50,3</b>	<b>4,2</b>
<b>Полдник</b>						
Оладьи со сгущенным молоком	100/20	308,0	8,8	9,4	47,7	3,9
Компот из смеси ягод	200	50,0	8,2	0,1	12,0	1,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>415,0</b>	<b>17,5</b>	<b>10,0</b>	<b>71,4</b>	<b>5,8</b>

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.