

105

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.11.2021

Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сосиска отварная	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	66,00	562,0	15,4	18,1	80,9	6,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	80,00	572,5	23,1	15,9	78,5	6,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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.

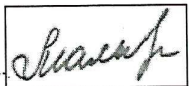
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 15.11.2021

ГОРОДА НИЖНИЙ
 ГОРАЗДОВСКИЙ РАЙОН
 ШКОЛЫ № 525
 ДЛЯ ДОКУМЕНТОВ
 Сост. *Сидорова*
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционнo	17	61,2	3,9	5,1	0	0
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	66,00	722,4	20,9	31,3	85,1	7,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп из овощей с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,25	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	80,00	572,5	23,1	15,9	78,5	6,5

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 15.11.2021



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционнo	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	30	108,0	6,9	9,0	0	0
Сосиска отварная	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Фруктовое пюре 1/90	1шт	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,1
Стоимость рациона	80,05	747,2	22,7	34,5	83,3	6,9
Обед 1-4 класс						
Суп из овощей с мясом,зеленью	10/250	111,0	4,7	5,4	9,3	0,8
Плов из говядины	200	309,0	14,7	9,75	36,72	3,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Чай с сахаром,лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	35	73,5	2,5	0,4	15,1	1,2
Стоимость рациона	80,05	594,5	22,7	16,2	83,1	6,9
Поллник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка домашняя	50	198,0	4,0	6,2	26,0	2,2
Стоимость рациона	30,00	318,0	10,0	12,6	35,4	3,0

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 13.11.2021

Согласовано
Директор школы № 126

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	580,0	20,8	24,9	67,4	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с клецками, зеленью	250	137,0	2,8	7,2	15,3	1,3
Рыба запеченная " Солнышко "	80	124,0	14,9	6,2	2,14	0,2
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	545,0	23,5	19,1	63,3	5,3

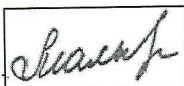
Инженер-техн

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.