

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.12.21

ГОРОДА НИЖНЕГО ВОЛГОГРАДА
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ
 ДОКУМЕНТ
 1025202272424
 591 84 4100001

Согласовано
 Директор школы №

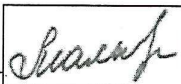
| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Биточки рыбные | 70 | 116,0 | 11,6 | 5,9 | 4,1 | 0,3 |
| Пюре картофельное | 150 | 138,0 | 3,1 | 5,4 | 12,1 | 1,0 |
| Какао с молоком | 200 | 143,0 | 3,9 | 3,8 | 24,1 | 2,0 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 20 | 56,0 | 1,6 | 0,4 | 11,4 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 66,00 | 453,0 | 20,2 | 15,5 | 51,7 | 4,3 |
| Обед 1-4 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью | 20/250 | 142,0 | 5,2 | 4,5 | 15,0 | 1,3 |
| Филе куриное панированное | 90 | 273,0 | 21,0 | 9,5 | 9,3 | 0,8 |
| Рис отварной | 150 | 216,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,3 |
| Компот из мандаринов | 200 | 69,0 | 0,2 | 0,1 | 16,9 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 25 | 52,5 | 1,8 | 0,3 | 10,7 | 0,9 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 752,5 | 31,9 | 20,7 | 80,4 | 6,7 |
| Полдник | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 199 | 156,0 | 5,6 | 5,0 | 22,0 | 1,8 |
| Пирожок печеный с творогом | 60 | 206,0 | 11,8 | 6,3 | 22,1 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 30,00 | 362,0 | 17,4 | 11,3 | 44,1 | 3,6 |

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.


105


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 14.12.21

Согласовано
 Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Масло сливочное порционно | 5 | 33,0 | 0,1 | 3,7 | 0,05 | 0 |
| Биточки рыбные | 70 | 116,0 | 11,6 | 5,9 | 4,1 | 0,3 |
| Пюре картофельное | 150 | 138,0 | 3,1 | 5,4 | 12,1 | 1,0 |
| Яблоко | 1 шт | 57,0 | 0,5 | 0,5 | 11,7 | 1,0 |
| Какао с молоком | 200 | 143,0 | 3,9 | 3,8 | 24,1 | 2,0 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 80,05 | 571,0 | 21,6 | 19,9 | 69,2 | 5,7 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью | 20/250 | 142,0 | 5,2 | 4,5 | 15,0 | 1,3 |
| Филе куриное панированное | 90 | 273,0 | 21,0 | 9,5 | 9,3 | 0,8 |
| Рис отварной | 150 | 216,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Компот из мандаринов | 200 | 69,0 | 0,2 | 0,1 | 16,9 | 1,4 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 24 | 50,4 | 4,2 | 0,2 | 10,3 | 0,8 |
| Стоимость рациона | 80,05 | 750,4 | 34,3 | 20,6 | 80,0 | 6,7 |
| Полдник | | | | | | |
| Кисломолочный напиток "Снежок" | 199 | 156,0 | 5,6 | 5,0 | 22,0 | 1,8 |
| Пирожок печеный с творогом | 60 | 206,0 | 11,8 | 6,3 | 22,1 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 30,00 | 362,0 | 17,4 | 11,3 | 44,1 | 3,6 |

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 14.12.21

Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|---|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Биточки рыбные | 70 | 116,0 | 11,6 | 5,9 | 4,1 | 0,3 |
| Пюре картофельное | 150 | 138,0 | 3,1 | 5,4 | 12,1 | 1,0 |
| Компот из смеси ягод | 200 | 70,0 | 0,2 | 0,1 | 17,0 | 1,4 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 66,00 | 408,0 | 17,3 | 12,0 | 50,3 | 4,1 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп с вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью | 20/250 | 142,0 | 5,2 | 4,5 | 15,0 | 1,3 |
| Филе куриное панированное | 90 | 273,0 | 21,0 | 9,5 | 9,3 | 0,8 |
| Рис отварной | 150 | 216,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,3 |
| 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 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 735,0 | 32,2 | 20,7 | 75,8 | 6,3 |

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.