

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	25	90,0	5,8	7,5	0	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Я б л о к о	1шт	51,7	0,4	0,4	10,8	0,9
Чай с сахаром, лимоном	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	23,9	1,9
Стоимость рациона	96,00	829,7	28,1	37,1	88,0	7,3
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	529,8	25,3	7,5	85,3	7,1
Полдник						
Ватрушка с джемом	80	273,0	4,9	5,4	52,1	4,3
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	10,9	11,8	61,5	5,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.22

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 сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Котлета из индейки	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Булгур с овощами,кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Чай с сахаром,лимоном	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	22	61,6	1,8	0,4	12,5	1,0
Стоимость рациона	80,00	637,6	20,5	28,8	65,8	5,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	34	71,4	2,4	0,3	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	96,00	559,0	25,9	7,6	91,9	7,6
Полдник						
Ватрушка с джемом	80	273,0	4,9	5,4	52,1	4,3
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Стоимость рациона	37,00	393,0	10,9	11,8	61,5	5,1

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

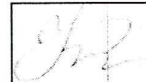
НА 11.03.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Булгур с овощами, кукурузой	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Икра кабачковая	15	11,5	0,2	0,8	1,2	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,4
Стоимость рациона	80,00	722,3	34,1	21,1	73,1	6,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	34	71,4	2,4	0,3	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,7
Стоимость рациона	96,00	559,0	25,9	7,6	91,9	7,6

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.

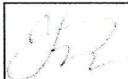
Меню буфетной продукции на 11 Марта 22 г

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 22»
 Администрация города Нижнего Новгорода
 5256023928
 Согласовано
 Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	16,50	100	78,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Огурцы свежие с маслом растительным	20,01	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	13,49	20	72,0	14,6	6	0	0
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками	24,68	30/15/250	142,0	11,0	1,2	16,7	1,4
Вторые блюда							
Котлета из индейки	47,17	90	188,0	11,0	11,7	9,7	0,8
Жаркое по-домашнему с печенью	57,71	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Филе куриное панированное	50,54	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Булгур с овощами, кукурузой	21,28	150	278,0	7,3	9,3	33,2	2,8
Макаронные изделия отварные	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Макаронные изделия отварные с сыром	21,27	150	240,0	8,8	11	24,6	2,1
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	9,87	50	8,0	0,4	0,08	1,4	0,1
Постные Блюда							
Суп картофельный с горохом, зеленью	25,19	250	146,0	5,3	5,3	19,5	1,6
Рагу овощное	25,19	150	131,0	2,9	7,4	12,2	1,0
Булгур с овощами, кукурузой	17,21	150	234,0	7,2	10,0	28,8	2,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси ягод	8,00	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-технолог
 Столярова Е.А. 

Калькулятор
 Малышева Г.А. 

Директор по производству
 Корнева 

* -+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.