

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.03.23



Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Пюре фруктовое 1/90	1шт	60,0	0	0	15,0	1,3
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона		519,0	18,7	23,7	57,6	4,8
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,6	0,7	19,95	1,6
Стоимость рациона		740,0	29,2	25,6	98,1	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	60	170,0	4,6	4,7	27,3	2,3
Стоимость рациона		290,0	10,6	11,1	36,7	3,1

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

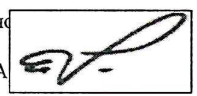
ГОРОДА НИЖНЕГОРЬСКОГО РАЙОНА
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР
 ДОКУМЕНТОВ
 № 102500272425
 Директор школы №

НА 06.03.23

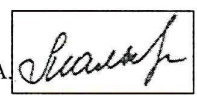
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	85,20	722,0	32,0	41,5	53,6	4,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	762,0	30,3	26,9	99,9	8,3

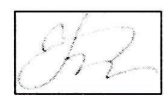
Инженер-технолог
 Столярова Е.А.



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.




Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	19,49	270	152,0	5,4	6,7	17,4	1,5
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	26,77	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Гуляш из говядины	64,45	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
<i>Постные блюда</i>							
Суп картофельный с рисом, зеленью	10,01	250	120,0	1,9	5,1	16,7	1,4
Котлеты капустные	8,67	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом растительным	8,17	150	276,0	7,9	7,1	43,7	3,6
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,26	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева Г.А. 

Директор по
производству 

* -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.