

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.23

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
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
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	85,20	630,2	25,2	30,3	63,7	5,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	847,5	31,6	25,5	122,5	10,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

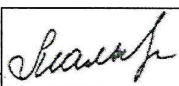
Инженер-техно

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.

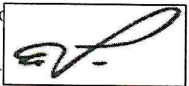
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.05.23

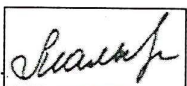
Для
 Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционный	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	70	28,0	2,4	0,1	4,6	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	707,2	28,9	36,6	64,3	5,3
Обед 1-4 класс						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Стоимость рациона	102,24	833,8	31,6	24,3	121,5	10,1
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Стоимость рациона	39,41	263,0	10,1	10,8	31,2	2,6

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 15.05.23

Согласовано
72424
Директор школы №

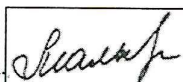
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,01
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
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	634,0	30,8	37,0	43,1	3,5
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	102,24	841,4	31,5	26,1	119,9	9,8

Инженер-техно



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.


Меню буфетной продукции на 15 МАЯ 23 г


 ГОРОДА НИЖЕГОРОДА
 ОБЛАСТИ
 ИНН 5256029366
 СООБЩЕСТВО
 СОГЛАСОВАНО
 Директор лицей № 2
 1025202422
 * * * * *
 ОБЩЕСТВО
 05.03.08/НИ

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	0,9
Первые блюда						
Суп сырный с гречками, зеленью	22,87	250/15	173,0	6,1	6,3	1,9
Вторые блюда						
Омлет натуральный	26,77	150	199,0	13,9	14,4	1,3
Котлеты домашние	42,33	100	198,0	13,8	11,3	0,8
Котлеты из индейки	46,10	90	140,0	12,5	8,3	0,3
Гарниры						
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	2,3
Вермишель с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гариир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	0,2
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	1,5
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,49	25	19,0	0,3	1,2	0,1
Напитки						
Чай с сахаром	1,26	200	41,0	0,2	0,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	1,8
Компот из ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	1,0
Хлеб						
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	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.