

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.05.23

Для
ДОКУМЕНТОВ
Согласовано
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
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	631,0	18,7	24,6	83,7	7,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	260	135,0	2,2	6,5	16,8	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
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	572,5	20,3	19,7	78,3	6,5
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	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7	3,1

Инженер-технолог
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 22.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Каша молочная пшeнная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Йогурт " P а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
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	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	794,4	23,5	33,1	99,2	8,2
Обед 1-4 класс						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	260	135,0	2,2	6,5	16,8	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	2,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	102,24	601,6	19,7	19,7	84,6	7,1
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	39,41	290,0	10,6	11,1	36,7	3,1

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 22.05.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Каша молочная пшеничная с маслом	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Апельсин	1шт	76,0	1,8	0,4	16,2	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	631,0	18,7	24,6	83,7	7,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	260	135,0	2,2	6,5	16,8	1,4
Мясо с овощами	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Чай с лимоном	200/10	43,0	0,3	0,1	10,4	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	572,5	20,3	19,7	78,3	6,5

Инженер-технолог
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 22 МАЯ 23 г

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 25» г. Нижний Новгород
 С согласовано
 Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	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
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Рассольник ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	15,08	260	135,0	2,2	6,5	16,8	1,4
Вторые блюда							
Мясо с овощами	77,35	200	223,0	12,6	12,0	16,1	1,3
Бифштекс домашний	40,84	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша молочная с маслом	16,05	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Гарниры							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,44	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	5,60	35	5,0	0,2	0	0,9	0,1
Напитки							
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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из груш	10,85	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Хлеб							
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
 Малышева 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.