

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.09.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно 1/15	1штг	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Я б л о к о	1 штг	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона		85,20	16,8	26,6	79,5	6,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона		102,24	28,9	20,8	73,0	6,1
Полдник (льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона		39,41	13,0	14,3	58,3	4,9

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.

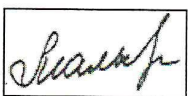
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 19.09.23

М. Малышева
 СОГЛАСОВАНО
 Директор школы № 1
 ГОРДА НИЖНЕГО
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
 УЧРЕЖДЕНИЯ
 № 525602302
 АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРДА НИЖНЕГО
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО
 УЧРЕЖДЕНИЯ № 525602302
 ГОРДА НИЖНЕГО

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,9
Я б л о к о	1 шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона		85,20	622,0	16,8	26,6	79,5
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с горохом, мясом ,зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	3,1	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона		102,24	619,8	28,9	20,8	73,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,1
Стоимость рациона		39,41	414,0	13,0	14,3	58,3

Инженер-техно
 Столярова Е.А. 

Калькулятор
 Малышева Г.А. 

Директор по
 производству
 Корнева 

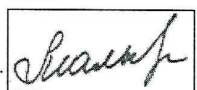
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 19 СЕНТЯБРЯ 23 г


 Согласовано
 Директор школы № 217

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Плов из говядины	59,67	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Гарниры							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,83	65	9,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,07	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	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
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	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.