

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.23

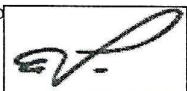
Для

 - Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	740,4	39,5	24,0	91,8	7,6
Обед 1-4 класс(льготный +платный)						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	102,24	668,4	25,1	23,8	88,5	7,4
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

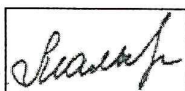
Инженер-техно

Столярова Е.А.

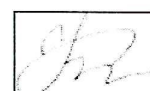


Калькулятор

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.23

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						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	85,20	740,4	39,5	24,0	91,8	7,6
Обед 1-4 класс						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,9	1,6
Стоимость рациона	102,24	668,4	25,1	23,8	88,5	7,4
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

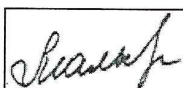
Инженер-техно

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.09.23

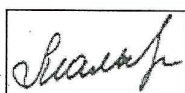
Согласовано
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло шоколадное порционно	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	517,0	32,8	24,8	40,7	3,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	695,0	35,2	31,6	67,5	5,6
Обед 5-11 класс(льготный +платный)						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
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	633,4	24,7	24,7	78,3	6,5
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с мясом,луком	80	208,0	10,3	9,9	19,4	1,6
Стоимость рациона	39,41	312,0	11,0	10,2	44,0	3,7

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 26 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано
 Директор школы № 52
 МБОУ СОШ № 52
 Нижегородская область

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Первые блюда							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	33,28	260	110,0	5,6	5,7	9,1	0,7
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	60,07	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
Ежики " Аппетитные "	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Гарниры							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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
 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.