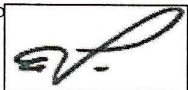


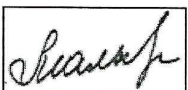
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.10.23

*М. Малышева*  
 ДОКУМЕНТОВ  
 Согласовано  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1штг	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток " Б и о л а к т " 0,1	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>693,6</b>	<b>24,9</b>	<b>32,5</b>	<b>74,5</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный )</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
М а н д а р и н	1штг	39,0	0,9	0,2	8,3	0,7
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>750,3</b>	<b>26,1</b>	<b>25,0</b>	<b>105,9</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник(льготный+платный )</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1штг	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

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

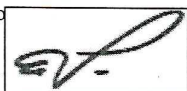
НА 25.10.23

  
 Для  
 ДОКУМЕНТА  
 Согласовано  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>693,6</b>	<b>24,9</b>	<b>32,5</b>	<b>74,5</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
М а н д а р и н	1шт	39,0	0,9	0,2	8,3	0,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,1	1,9	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>750,3</b>	<b>26,1</b>	<b>25,0</b>	<b>105,9</b>	<b>8,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с картофелем и луком	80	159,0	4,5	5,8	22,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>279,0</b>	<b>10,5</b>	<b>12,2</b>	<b>31,7</b>	<b>2,6</b>

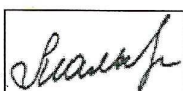
Инженер-техно

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 25.10.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное порционно 1/15	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>712,0</b>	<b>24,1</b>	<b>30,7</b>	<b>84,7</b>	<b>6,9</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Плов из филе индейки	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
Огурцы свежие (доп.гарнир)	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>710,4</b>	<b>25,2</b>	<b>24,8</b>	<b>97,3</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Булочка обсыпанная с творогом	100	273,0	11,6	10,5	33,0	2,8
Я б л о к о	1шт	53,0	0,5	0,5	11,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>39,41</b>	<b>416,0</b>	<b>12,1</b>	<b>11,0</b>	<b>67,2</b>	<b>5,6</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Мальшева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева


Меню буфетной продукции на 25 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано  
 Директор школы № 1  
 ГОРОДА НИЖНЕГОЛЫСКОГО  
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 1  
 ИМ. А.М. ГОЛЫСКОГО  
 УЛЬЯНОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
 ДОКУМЕНТОВ  
 ОГРН 52522272  
 \* 901  
 СБРС/САНВЗ

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1штг	112,0	0,1	12,4	0,1	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,78	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
<b>Напитки</b>							
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 яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Хлеб</b>							
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.