

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

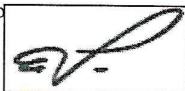
НА 12.01.24

ГОРОДА НИЖНЕГО
КОРНЕВА
ДОКУМЕНТОВ
Сотласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный +платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	615,0	21,7	23,8	78,1	6,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему с маслом	200/5	253,0	13,3	13,5	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	658,4	29,7	18,0	86,7	7,2
Полдник 1-4 класс(льготный+платный)						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

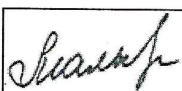
Инженер-техно

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

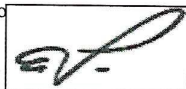
НА 12.01.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	85,20	615,0	21,7	23,8	78,1	6,5
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, гречками , зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему с маслом	200/5	253,0	13,3	13,5	19,2	1,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	102,24	658,4	29,7	18,0	86,7	7,2
Полдник 1-4 класс						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Ватрушка с творогом	85	372,0	21,0	15,3	37,5	3,1
Стоимость рациона	39,41	528,0	26,6	20,3	59,5	4,9

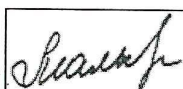
Инженер-техно

Столярова Е.А.

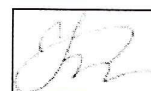


Калькулятор

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

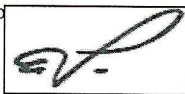
НА 12.01.24

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, 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	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Индейка с булгуром	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	640,0	19,2	28,3	77,2	6,4
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Компот из кураги	200	86,0	1,0	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	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	549,2	28,3	11,2	76,3	6,3
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Маковый рулетик посыпной	85	258,0	7,4	9,3	36,3	3,0
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	406,0	7,9	9,8	71,4	6,0

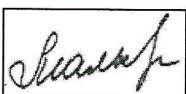
Инженер-техно

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 12 ЯНВАРЯ 24 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
Холодные блюда							
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0
Сыр порционно	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0	0,3
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	29,41	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	54,65	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Котлеты из индейки	61,31	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	8,86	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Напитки							
Чай с сахаром	1,38	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	2,70	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из кураги	6,62	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

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.