

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.03.24



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	0,0
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,2
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Йогурт " Э г о ш а " 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,3
Стоимость рациона	85,20	606,4	26,4	31,7	53,8	4,4
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	52	110,2	3,7	0,6	22,4	1,8
Стоимость рациона	102,24	745,2	24,9	21,9	101,5	8,4
Полдник (льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 1/200	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с рисом,яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8

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 04.03.24

Для
 Согласовано
 Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц	единиц*
Завтрак 1-4 класс							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0	
Омлет с сыром	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,2	
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1	
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9	
Йогурт "Эгоша" 1/100	1шт	85,0	3,6	2,8	11,3	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	48	134,4	3,8	0,9	27,5	2,3	
Стоимость рациона	85,20	606,4	26,4	31,7	53,8	4,4	
Обед 1-4 класс							
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1	
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2	
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1	
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1	
Компот из кураги	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
Хлеб полезный с микроэлементами	52	110,2	3,7	0,6	22,4	1,8	
Стоимость рациона	102,24	745,2	24,9	21,9	101,5	8,4	
Полдник							
Молоко витаминизированное 1/200	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8	
Пирожок печеный сдобный с рисом, яйцом	75	284,0	13,6	14,5	24,7	2,0	
Стоимость рациона	39,41	404,0	19,6	20,9	34,1	2,8	

Инженер-технолог
 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.

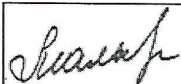
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 04.03.24

Для согласования документов
 Согласовано
 Директор школы № 205

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
Омлет с сыром	200	385,0	24,0	30,1	4,4	0,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,7	22,3	1,9
Стоимость рациона	85,20	611,2	28,1	38,2	38,4	3,2
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем, с мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Гуляш из говядины	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	750,0	26,2	23,1	99,0	8,2
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Х а ч а п у р и	70	227,0	9,0	10,6	19,5	1,5
Я б л о к о	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	389,0	10,2	11,4	56,8	4,7

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.

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 102» г. Нижний Новгород
 Для согласования
 Директор школы № 102

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	25,18	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
Вторые блюда							
Омлет с сыром	45,31	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,2
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Гарниры							
Каша гречневая рассычатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	7,65	20	8,0	0,6	0,04	1,3	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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.