

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.05.24

Согласовано
Директор школы № 105



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/6	213,0	5,3	7,7	30,5	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Апельсин	1шт	80,0	2,0	0,4	17,1	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	691,6	21,9	24,4	95,6	7,9
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	533,7	22,0	16,6	74,9	6,2
Полдник(льготный+платный)						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Сдоба обыкновенная	70	187,0	5,4	4,2	31,8	2,6
Стоимость рациона	39,41	307,0	11,4	10,6	41,2	3,4

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

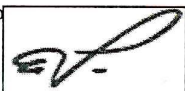
НА 20.05.24

Согласовано
 Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Бутерброд горячий с сыром	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
Каша молочная рисовая с маслом	200/6	213,0	5,3	7,7	30,5	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Апельсин	1шт	80,0	2,0	0,4	17,1	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	691,6	21,9	24,4	95,6	7,9
Обед 1-4 класс						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	26	55,1	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	102,24	533,7	22,0	16,6	74,9	6,2

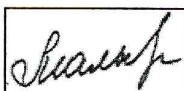
Инженер-техно

Столярова Е.А.

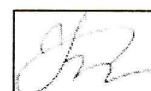


Калькулятор

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.

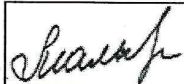
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 20.05.24

М. Яковлев
 ДОКУМЕНТОВ
 Согласовано
 Директор школы № 105

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Плов из говядины	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1штг	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,9	1,9
Стоимость рациона	85,20	511,0	15,6	13,0	82,8	6,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Рагу из говядины	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
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	502,0	20,8	16,4	68,7	5,7
Полдник 5-11 класс(льготный+платный)						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Я б л о к о	1штг	47,0	0,4	0,4	10,3	0,8
Х а ч а п у р и	75	227,0	9,0	10,6	19,5	1,6
Стоимость рациона	39,41	378,0	10,1	11,3	54,4	4,5

Инженер-техно
 Столярова Е.А. 

Калькулятор
 Малышева Г.А. 

Директор по
 производству
 Корнева 

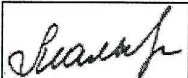
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 20 МАЯ 24 г

Муниципальное общеобразовательное учреждение
 «Средняя общеобразовательная школа № 105»
 г. Нижний Новгород
 ИИН 525602600
 Для
 Документов № 105
 Согласно
 Директор школы № 105

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,2
Бутерброд горячий с сыром	30,68	50	195,0	8,5	12,7	11,5	0,9
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	30,31	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная рисовая с маслом	18,86	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Рагу из говядины	66,56	200	211,0	11,3	10,8	16,9	1,4
Плов из говядины	60,90	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Гарниры							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	11,23	70	10,0	0,6	0,1	1,8	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	0,0
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.