

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.09.24

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 (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт " Б и о л а к т " 0,1	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,0
Стоимость рациона	91,33	592,0	25,8	32,2	48,7	4,0
Обед 1-4 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной,зеленью	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ёжики "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
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
Стоимость рациона	109,60	648,2	26,5	22,9	83,4	7,0
Полдник 1-4 класс (льготный / платный)						
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Сок фруктовый	211	99,5	0,0	0,0	24,8	2,1
Стоимость рациона	42,25	307,5	9,1	10,0	45,1	3,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н

Калькулятор

Мальшева Г.А.

* - 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 17.09.24

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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Омлет натуральный	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт "Б и о л а к т" 0,1	1штг	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	22	62,0	1,8	0,4	12,6	1,0
Стоимость рациона	91,33	592,0	25,8	32,2	48,7	4,0
Обед 1-4 класс						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ёжики "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
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,2	2,1
Стоимость рациона	109,60	648,2	26,5	22,9	83,4	7,0

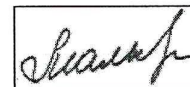
Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Калькулятор

Мальшева Г.А.



* - 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 17.09.24

Согласовано
Директор школы №

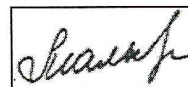
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный/ платный)						
Масло шоколадное	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Сыр порционнно	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0,0
Омлет натуральный	200	269,0	18,5	19,6	4,6	0,4
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	50	140,0	4,0	1,0	28,6	2,4
Стоимость рациона	91,33	688,0	29,7	36,3	60,6	5,1
Обед 5-11 класс (льготный/ платный)						
Борщ "Нижегородский "мясной со сметаной,зеленью	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Ёжики " 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
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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	109,60	617,0	25,7	23,6	74,9	6,2
Полдник 5-11 класс (льготный / платный)						
Сок фруктовый	221	99,5	0,0	0,0	24,8	2,1
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Стоимость рациона	42,25	307,5	9,1	10,0	45,1	3,8

Инженер-технолог

Горячкина Н Н



Мальшева Г. А.



* - 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.



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	5,2	2,2	0,1
Сыр порционнно	15,33	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
<i>Первые блюда</i>							
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	37,20	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	29,40	150	201,0	13,8	14,7	3,4	0,2
Ёжики "Аппетитные "	43,70	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,80	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зелёный консервированный (доп.гарнир)	9,18	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,69	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,67	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кофейный напиток витаминизированный	10,37	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,8
Компот из груш	13,01	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

Р
Малышева Г.А.

] 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.