

132

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.24

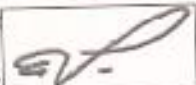
Согласовано
Директор школы № 132

Маев
132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Запеканка из творога с вареньем	150/40	449,0	23,6	17,7	49,4	4,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	804,6	29,2	29,5	105,7	8,8
Обед 1-4 класс						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики "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 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	41	114,8	3,3	0,8	23,5	1,9
Стоимость рациона	102,24	647,8	27,2	23,6	81,8	6,8
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,0	7,9	5,8	45,4	3,8

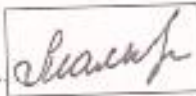
Инженер-техн

Стоякова Е.А.



Калькулятор

Мадыхина Г.А.



 Директор по
противодействию
Корнева



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

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 05.03.24

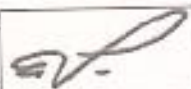
Согласовано
Директор школы № 132

Маев

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Запеканка из творога с вареньем	150/40	449,0	23,6	17,7	49,4	4,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Яблоко	1шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,3	1,5
Стоимость рациона	85,20	804,6	29,2	29,5	105,7	8,8
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики "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 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	41	114,8	3,3	0,8	23,5	1,9
Стоимость рациона	102,24	647,8	27,2	23,6	81,8	6,8
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	266,0	7,9	5,8	45,4	3,8

Инженер-техник

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

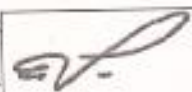
НА 05.03.24

Согласовано
Директор школы № 132

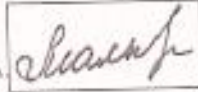
Масф

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло шоколадное	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Запеканка из творога с вареньем	200/20	533,0	32,7	24,2	46,3	3,9
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	85,20	778,0	37,1	32,3	84,8	7,0
Обед 5-11 класс (льготный +платный)						
Борщ "Нижегородский" мясной со сметаной, зеленью	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Ежики "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 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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	102,24	625,0	26,6	24,4	75,0	6,3
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Пирожок печеный слоеный с мясом, рисом	80	222,0	9,7	10,7	21,7	1,8
Напиток из облепихи	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Стоимость рациона	39,41	282,0	9,7	10,7	36,7	3,0

Инженер-техн
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 05 МАРТА 24 г

Согласовано
 Маев
 132
 Директор школы №

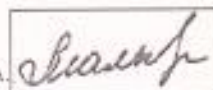
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц ^а
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	7,57	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
<i>Первые блюда</i>							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	38,55	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога с вареньем	62,13	150/40	449,0	23,6	17,7	49,4	4,1
Ежики " Appetitные "	43,82	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<i>Напитки</i>							
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
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<i>Хлеб</i>							
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

Мальшова 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.