


133

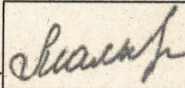
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

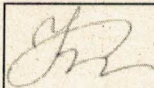
НА 01.12.23

Согласовано
 Для
 Директор школы № 133
 ГОРОДА НИЖНЕГОЛЫСКОГО
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 133
 МНН 6256021400
 ДОКУМЕНТ № 5202274
 ОБРАТНОЕ КОПИЕ

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	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	623,6	25,3	22,8	79,0	6,5
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	639,5	26,6	21,3	85,2	7,1
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.12.23

Согласовано
Директор школы № 133



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	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Котлета куриная с сыром	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Рожки отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	30	25,0	1,8	0,0	4,5	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	85,20	623,6	25,3	22,8	79,0	6,5
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
М а н д а р и н	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Хлеб полезный с микронутриентами	29	61,5	2,0	0,3	12,5	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	102,24	639,5	26,6	21,3	85,2	7,1
Полдник(льготный+платный)						
Йогурт фруктовый питьевой	204	76,5	3,1	2,9	9,7	0,8
Сдоба обыкновенная	60	191,0	4,9	3,0	35,9	3,0
Стоимость рациона	39,41	267,5	8,0	5,9	45,6	3,8

Инженер-техн

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 01.12.23

Согласовано
Для документов
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 сливочное порционно 1/15	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Тефтели мясные в соусе	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3
Рожки отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,6	1,4
Стоимость рациона	85,20	784,2	26,7	36,9	86,4	7,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Запеканка картофельная с мясом	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,0	0,6	0,05
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	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	582,0	24,8	18,6	79,0	6,6
Полдник 5-11 класс (льготный+платный)						
Чай с лимоном	200/13	44,0	0,3	0,1	10,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с мясом, рисом	75	208,0	9,1	10,0	20,3	1,7
Я б л о к о	1 шт	58,0	0,5	0,5	12,7	1,1
Стоимость рациона	39,41	310,0	9,9	10,6	43,4	3,6

Инженер-техно

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.

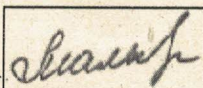
Меню буфетной продукции на 01 ДЕКАБРЯ 23 г

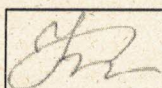
Согласовано
Директор школы № 135



Наименование блюд	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жирность	Углевод	Белки, г	Примерное количество ТВО
Холодные блюда								
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0,01	
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1	
Первые блюда								
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6	
Вторые блюда								
Котлета куриная с сыром	53,83	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6	
Тефтели мясные в соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,3	
Запеканка картофельная с мясом	54,76	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8	
Гарниры								
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0	0,6	0,05	
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	9,31	30	25,0	1,8	0	4,5	0,4	
Икра кабачковая (доп.гарнир)	9,90	60	47,0	0,7	2,8	4,6	0,4	
Напитки								
Чай с сахаром	1,45	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	
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0	
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
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.