

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.09.24

Согласовано
 Директор школы № 1
 Документов

АДМИНИСТРАЦИЯ ГОРОДА НИЖНЕГОРДСКОГО ОБЛАСТИ
 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ УЧРЕЖДЕНИЕ
 ШКОЛА № 1
 ИНН 5256021800
 ОГРН 1025202271001
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ДЕПАРТАМЕНТ

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
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт "Биолакт" 0,1	1шт	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	522,0	21,3	26,4	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

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.09.24

Согласовано
Директор школы № 13



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
Омлет натуральный	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	118,0	2,7	1,9	22,5	1,9
Кисломолочный продукт "Биолакт" 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	522,0	21,3	26,4	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	221	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

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.

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
Омлет натуральный	200	270,0	18,6	20,0	4,6	0,4
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	626,0	25,5	32,2	59,0	4,9
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	1,1
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

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.

Меню учителя на 17 СЕНТЯБРЯ 24г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	9,75	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Первые блюда							
Борщ "Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	37,20	255	104,0	6,6	4,6	8,4	0,7
Вторые блюда							
Омлет натуральный	44,71	150	202,0	13,9	14,7	3,4	0,2
Ёжики "Аппетитные "	43,70	100/50	202,	11,3	11,8	12,9	1,1
Гарниры							
Пюре картофельное	21,80	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Напитки							
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
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

р
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.