

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.2021

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пробитые калесеры хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 кл</b>						
Биточки по-белорусски с маслом	90/5	55	1,5	4,5	2,5	0,2
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Батон	33	113	3,1	1,3	22,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>486,0</b>	<b>10,0</b>	<b>10,7</b>	<b>85,5</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	1	0,1		0,1	
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	39	78	2,6	0,4	16	1,3
Батон	35	120	3,3	1,4	23,5	2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>630,0</b>	<b>22,4</b>	<b>13,4</b>	<b>97,2</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>354,0</b>	<b>11,7</b>	<b>14,0</b>	<b>39,1</b>	<b>3,3</b>

Инженер-техно  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева  
Е.И.

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



175

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.05.2021

Согласовано  
 Директор школы  
 МАОУ «Школа № 175»  
 Администрация города Нижнего Новгорода  
 Муниципальное общеобразовательное учреждение

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак Указ Президента</b>						
Биточки по-белорусски с маслом	90/5	55	1,5	4,5	2,5	0,2
Макаронные изделия отварные	150	186	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	30	7	0,3	0,1	1,1	0,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132			33	2,7
Яблоко свежее	1шт	71	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>554,0</b>	<b>10,7</b>	<b>11,3</b>	<b>99,3</b>	<b>8,2</b>
<b>Обед Указ Президента</b>						
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	10/250	1	0,1		0,1	
Рыба запеченная	90	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Рис отварной	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из кураги	200	106	1	0,1	25,2	2,1
Хлеб ржаной	39	78	2,6	0,4	16	1,3
Батон	35	120	3,3	1,4	23,5	2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>630,0</b>	<b>22,4</b>	<b>13,4</b>	<b>97,2</b>	<b>8,1</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	118	5,6	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посыпной	70	236	6,1	7,6	29,7	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>354,0</b>	<b>11,7</b>	<b>14,0</b>	<b>39,1</b>	<b>3,3</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по

производству

Корнева

Е.И.

\* - 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.