

Меню буфетной продукции на 06.10.21

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, Ккал	Белки, г/100	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Холодные блюда</b>							
Помидоры свежие с маслом растительным	13,03	100	24	1,1	0,2	3,8	0,3
Овощи свежие ( помидоры,огурцы) с маслом растительным	13,20	100	107	0,9	10,1	2,8	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	13,39	100	14	0,8	0,1	2,5	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,54	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
Капуста квашеная со свежими овощами(огурцы,помидоры) с маслом растительным	12,9	100	90	1,6	5,1	11,3	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем,мясом,сметаной, зеленью	20,90	10/255	100	4,8	3,6	9,9	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бефстроганов из филе индейки	48,77	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Запеканка картофельная с мясом	66,68	200	253	12,5	12,4	22,8	1,9
Голубцы с мясом,рисом	30,20	108/50	151	9,6	8,3	7,0	0,6
Макаронник с мясом	64,83	200	367	18,7	15,0	39,2	3,3
Сосиска отварная	19,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	11,97	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Вермишель отварная	6,97	150	186	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп гарнир)	6,50	50	8	0,4	0,1	1,4	0,1
Помидоры свежие (доп гарнир)	8,81	70	17	0,8	0,14	2,7	0,2
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,07	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Компот из свежих яблок	5,07	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
Напиток клюквенный	9,5	200	83	0,1	0,1	19,9	1,7
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,29	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	2,25	30	84	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-техн

Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнев

\* -+[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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.10.2021

Для  
Согласовано  
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	10	36	2,3	3,0	0	0
Бефстроганов из филе индейки	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп гарнир)	70	17	0,8	0,14	2,7	0,2
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>771,6</b>	<b>34,2</b>	<b>24,1</b>	<b>85,8</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/200	87	4,1	3,4	9,9	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	253	12,5	12,4	22,8	1,9
Компот из свежих яблок	180	53	0,2	0,2	12,5	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>445,5</b>	<b>18,6</b>	<b>16,3</b>	<b>56,0</b>	<b>4,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посипной	50	169	4,3	5,4	21,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>289,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,8</b>	<b>30,7</b>	<b>2,6</b>

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 06.10.2021

Согласовано  
 Для  
 Директор школы № 108

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Бефстроганов из филе индейки	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп гарнир)	20	5	0,2	0,03	0,8	0,06
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>627,4</b>	<b>29,7</b>	<b>20,33</b>	<b>64,2</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/200	87	4,1	3,4	9,9	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	253	12,5	12,4	22,8	1,9
Компот из свежих яблок	180	53	0,2	0,2	12,5	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>445,5</b>	<b>18,6</b>	<b>16,3</b>	<b>56,0</b>	<b>4,6</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное	1шт	120	6,0	6,4	9,4	0,8
Маковый рулетик посипной	50	169	4,3	5,4	21,3	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>289,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,8</b>	<b>30,7</b>	<b>2,6</b>

Инженер-технолог  
 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 06.10.2021

Согласовано  
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Бефстроганов из филе индейки	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Вермишель отварная	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Огурцы свежие (доп гарнир)	50	8	0,4	0,08	1,4	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>601,8</b>	<b>28</b>	<b>18,2</b>	<b>63,6</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, зеленью	10/200	87	4,1	3,4	9,9	0,8
Запеканка картофельная с мясом	200	253	12,5	12,4	22,8	1,9
Компот из свежих яблок	180	53	0,2	0,2	12,5	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,75	0,3	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>445,5</b>	<b>18,6</b>	<b>16,3</b>	<b>56,0</b>	<b>4,6</b>

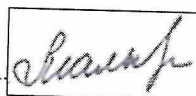
Инженер-техно

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.