

Меню буфетной продукции на 20 октября 21г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	11,60	100	88	0,7	5,0	10,0	0,8
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	9,97	250	160	5,7	5,6	21,1	1,8
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	53,46	150/30	438	25,6	19,8	39,3	3,3
Фрикадельки мясные в соусе	47,94	100/50	287	15,5	16,8	16,6	1,4
Голубцы с мясом, рисом	31,11	108/50	151	9,6	8,3	7,0	0,6
Оладьи с вареньем	13,06	100/20	311	7,6	7,9	53,5	4,5
Сосиска отварная	19,97	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,97	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Картофель отварной	22,47	150	146	2,9	4,9	15,5	1,3
Напитки							
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 смеси ягод	6,59	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Какао с молоком	9,66	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Чай с сахаром лимоном	2,27	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из сухофруктов	6,80	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
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-техно
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева Г.А.

Директор по
производству
Корнев

* -+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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.2021

Согласовано
Директор школы № 48

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сдоба "Аппетитная"	1шт	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,05	941,8	35,1	34,4	149,7	12,4
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	814,6	29,0	28,1	102,4	8,5
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/20	311,0	7,6	7,9	53,5	4,5
Компот и ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	438,0	8,3	8,5	82,2	6,9

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

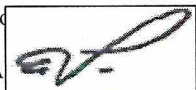
НА 20.10.2021

Согласовано
Директор школы № 138

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	23	72,8	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	66,00	609,8	24,0	26,5	57,2	4,8
Обед 1-4 кл(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Картофель отварной	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	814,6	29,0	28,1	102,4	8,5
Полдник						
Оладьи с вареньем	100/20	311,0	7,6	7,9	53,5	4,5
Компот и ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Яблоко	1шт	57	0,5	0,5	11,7	1,0
Стоимость рациона	30,00	438,0	8,3	8,5	82,2	6,9


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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.10.2021

Согласовано
Директор школы № 128

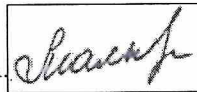
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 кл(льготный+платный)						
Масло сливочное порционнно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	15	55,0	3,5	4,4	0	0
Котлета куриная	90	156,0	14,6	7,9	5,2	0,4
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Чай с сахаром	200	53,0	0,2	0,1	13,0	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	66,00	655,2	25,2	26,8	69,0	5,8
Обед 5-11 кл(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	160,0	5,7	5,6	21,1	1,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,0
Компот из сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	919,6	34,6	30,5	123,5	10,3

Инженер-техн



Столярова Е.А.

Калькулятор



Мальшова 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.