

Меню буфетной продукции на 07.10.21

Согласовано

Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, ккал	Белки, г	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>							
Бульон с куриным филе,гренками,зеленью	22,38	30/15/25 0	142	11,0	1,2	16,7	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная " Джружба" с маслом	13,04	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Ежики " Appetитные"	37,40	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Рулет мясной с яйцом	39,87	100	190	14,5	10,8	8,2	0,7
Сосиска отварная	19,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Пюре картофельное	21,17	150	138	3,1	5,4	12,1	1
Булгур с овощами и кукурузой	17,47	150	278	7,3	9,3	33,2	2,8
Огурцы свежие (доп гарнир)	6,19	40	5	0,3	0	1,1	0,1
<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	
Кофейный напиток витаминизированный	5,81	200	125	2,3	1,8	25,0	2,1
<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-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 07.10.2021



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	25	45	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растишка "	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	4,0	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>592,0</b>	<b>21,4</b>	<b>20,4</b>	<b>87,8</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 кл (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренокми, зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики " Аппетитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>589,0</b>	<b>28,0</b>	<b>18,4</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</b>

Инженер-техн  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшева 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 07.10.2021

Согласовано  
Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	25	45	4,1	2,6	1,1	0,09
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растушка "	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	35	98	2,8	4,0	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>592,0</b>	<b>21,4</b>	<b>20,4</b>	<b>87,8</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 1-4 кл(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе,гречками,зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики " Appetитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>589,0</b>	<b>28,0</b>	<b>18,4</b>	<b>64,7</b>	<b>5,4</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный сдобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>370,0</b>	<b>9,5</b>	<b>9,4</b>	<b>55,1</b>	<b>4,6</b>

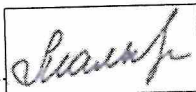
Инженер-техн

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 07.10.2021

Согласовано  
Директор школы № 218



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Ветчина порционно	15	27	2,45	1,55	0,63	0,05
Каша молочная "Дружба " с маслом	200/5	228	6,2	8,5	31,6	2,6
Творог " Растушка "	1шт	96	6,0	3,5	10,1	0,8
Груша	1шт	80	0,7	0,6	17,6	1,5
Кофейный напиток витаминизированный	200	125	2,3	1,8	25	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>626,0</b>	<b>19,65</b>	<b>16,45</b>	<b>99,23</b>	<b>8,25</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30/15/250	142	11	1,2	16,7	1,4
Ежики " Appetитные"	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	138	3,1	5,4	12,1	1,0
Огурцы свежие ( доп гарнир)	40	5,3	0,3	0,04	1,1	0,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,54	15,4	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>669,9</b>	<b>30,5</b>	<b>18,98</b>	<b>81,2</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	195	146	5,9	5,5	18,5	1,5
Пирожок печеный слобный с джемом	75	224	3,6	3,9	36,6	3,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>370,0</b>	<b>9,5</b>	<b>9,4</b>	<b>55,1</b>	<b>4,6</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.