

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.11.2021

Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Картофельное пюре	150	138,0	3,0	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	66,00	536,0	26,6	15,6	48,6	4,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,2
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	132,0	0	0	33,0	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	780,0	32,1	20,9	107,7	8,9

Инженер-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

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.

Меню буфетной продукции на 20 ноября 21г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,02	100	88	0,7	5	10	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	22,81	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	41,42	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Биточки домашние	39,35	90	191	13,0	10,0	10,0	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Картофельное пюре	22,82	150	138	3	5,4	12	1
Каша гречневая рассыпчатая	12,31	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
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	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,16	200	132	0,0	0,0	33,0	2,8
Компот из смеси сухофруктов	6,82	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Чай с сахаром, лимоном	2,26	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<i>Хлеб</i>							
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

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корне

* -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.