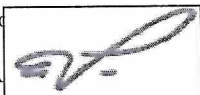


Меню буфетной продукции на 22 ноября 21г

Согласовано
Для
Директор школы

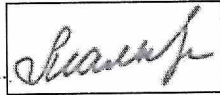
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,02	100	88	0,7	5	10	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	20,90	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная по-солнечному	47,47	90	180	15,8	10,6	5,6	0,5
Гуляш из говядины	46,19	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Омлет натуральный	29,89	150	204	13,9	17,9	3,3	0,3
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	7,26	150	186	5,5	4,9	28	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	7,19	25	10	0,8	0,1	1,6	0,1
Булгур отварной	12,47	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
<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
Какао с молоком	10,48	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Компот из свежих яблок	5,06	200	59	0,2	0,2	13,9	1,2
<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



Мальшева 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 22.11.2021

Согласовано
Директор школы № 122



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,5	2,3	2,8	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	66,00	576,5	22,7	32,8	53,4	4,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом,рыбными консервами,зеленью	270	155,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	598,0	22,8	21,0	76,2	6,5

Инженер-техно

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 22.11.2021

Согласовано
Директор школы № 128



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	10	36,5	2,3	2,8	0	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,2	1,2
Стоимость рациона	66,00	576,5	22,7	32,8	53,4	4,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	155,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	598,0	22,8	21,0	76,2	6,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	34,0	2,8
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	43,4	3,6

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 22.11.2021

Согласовано
Директор школы № 138

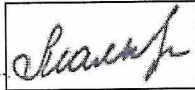
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	150	204,0	13,9	17,9	3,3	0,3
Смузи-коктейль 1/250	1шт	130,0	1,5	0,0	31,0	2,6
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,05	672,8	22,0	30,0	85,0	7,1
Обед 1-4 класс						
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	270	155,0	5,4	6,7	17,4	1,5
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	19,95	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,05	706,0	26,4	21,8	97,8	8,2
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка с маком	55	179,0	4,5	5,0	34,0	2,8
Стоимость рациона	30,00	299,0	10,5	11,4	43,4	3,6

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.