
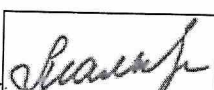



Меню буфетной продукции на 11 ноября 21г

Согласовано  
 Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,01	100	88	0,7	5	10	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,27	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	46,20	100	138	9,6	9,6	3,5	0,3
Сосиска отварная	23,09	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	16,80	200/10	250	5,3	11,9	30,0	2,5
<i>Гарниры</i>							
Картофель отварной	24,23	150	146	2,9	4,9	16	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	12,30	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,05	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	10,47	200	143	3,9	3,8	24,1	2,0
Компот из смеси сухофруктов	6,80	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<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  
 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 11.11.2021

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/10	250,0	5,3	11,9	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Йогурт " Растишка " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Яблоко	1шт	57,0	0,5	0,5	11,7	1,0
Батон витаминный с микроэлементами	19	53,2	1,5	0,4	10,8	0,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>605,2</b>	<b>15,4</b>	<b>19,9</b>	<b>90,7</b>	<b>7,6</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+ платный )</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем,мясом,зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>616,0</b>	<b>25,5</b>	<b>20,2</b>	<b>81,6</b>	<b>6,8</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	192	149,7	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>345,7</b>	<b>16,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42,0</b>	<b>3,5</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 11.11.2021

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/7	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Йогурт " Растишка " 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Груша	1шт	80,0	0,7	0,6	17,6	1,5
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	15,9	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>681,4</b>	<b>16,4</b>	<b>23,4</b>	<b>101,8</b>	<b>8,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,05</b>	<b>716,8</b>	<b>28,4</b>	<b>20,9</b>	<b>102,1</b>	<b>8,5</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток " Снежок "	192	149,7	5,4	4,8	21,1	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	75	196,0	10,6	5,7	20,9	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>30,00</b>	<b>345,7</b>	<b>16,0</b>	<b>10,5</b>	<b>42,0</b>	<b>3,5</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.11.2021

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	10	108,0	6,9	9,0	0	0
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/7	212,0	5,3	7,8	30,0	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Йогурт "Растишка" 1/110	1шт	102,0	4,2	3,3	14,1	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>720,6</b>	<b>23,0</b>	<b>31,8</b>	<b>86,5</b>	<b>7,2</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>616,0</b>	<b>25,5</b>	<b>20,2</b>	<b>81,6</b>	<b>6,8</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.