

Меню буфетной продукции на 03 декабря 21г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные закуски							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,02	100	88	0,7	5	10	0,8
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,71	10/250	81	4,7	3,0	7,7	0,6
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	46,86	200	391	15,0	20,5	30,1	2,5
Ежики "Аппетитные"	34,54	90/50	171	7,9	10,2	11,8	1,0
Филе куриное с ананасом	55,17	90	212	20,3	6,6	3,7	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Картофельное пюре	23,21	150	138	3,1	5,4	12	1
Каша гречневая рассычатая	13,43	150	251	8,5	7,3	36,6	3,1
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	3,56	25	21	0,2	1,3	2,4	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,06	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Компот из свежих яблок	5,24	200	79	0,2	0,2	18,9	1,6
Чай с сахаром, лимоном	2,26	29	44	0,3	0,1	10,3	0,9
Какао с молоком	10,83	200	143	3,9	3,8	24,1	2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	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.

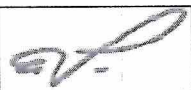
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.12.21

Согласовано
Директор школы № 178

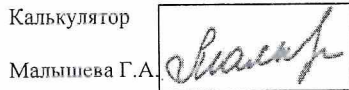
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	66,00	664,4	20,8	32,1	67,4	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты и картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	497,0	18,1	19,0	54,8	4,6

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 03.12.21

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
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,1
Стоимость рациона	66,00	664,4	20,8	32,1	67,4	5,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты и картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	532,0	18,0	19,1	63,4	5,3
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,7	19,3	1,6
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0
Стоимость рациона	30,00	350,0	10,9	9,6	55,2	4,6

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 03.12.21

Согласовано
Директор школы № 188



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	12	43,0	2,8	2,1	0	0
Индейка с булгуром	200	391,0	15,0	20,5	30,1	2,5
Какао с молоком	200	143,0	3,9	3,8	24,1	2,0
Мандарин	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,05	756,6	24,8	34,4	77,2	6,4
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты и картофелем, мясом, зеленью	10/250	81,0	4,65	3,0	7,7	0,6
Ежики "Аппетитные"	90/50	171,0	7,9	10,2	11,8	1,0
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Капуста квашенная (доп гарнир)	25	21,0	0,2	1,3	2,4	0,2
Компот из свежих яблок	200	79,0	0,2	0,2	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	41	86,1	2,9	0,4	17,6	1,5
Стоимость рациона	80,05	576,1	19,0	20,5	70,5	5,9
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	203	152,0	6,1	5,7	19,3	1,6
Сдоба обыкновенная	60	198,0	4,8	3,9	35,9	3,0
Стоимость рациона	30,00	350,0	10,9	9,6	55,2	4,6

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.