

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.12.21

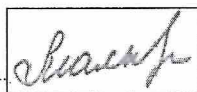
Согласовано
Директор школы № 128

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Жаркое по-домашнему	200	228,0	10,2	12,0	19,7	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром (доп. гарнир)	25	21,0	0,2	1,3	2,4	0,2
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,0	3,3	29,9	2,5
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	66,00	511,0	16,2	17,1	73,5	6,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом,зеленью	250	127,0	5,5	2,9	15,2	1,3
Рыба,жареная по-солнечному	90	200,0	17,5	11,7	6,3	0,5
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	696,0	28,8	21,2	85,3	7,0

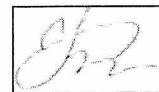
Инженер-техн



Калькулятор



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 04 декабря 21г

Согласовано
Директор школы

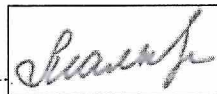
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность,	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные закуски							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	14,06	100	88	0,7	5	10	0,8
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, зеленью	11,76	250	127	5,5	2,9	15,2	1,3
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему	57,29	200	228	10,2	12,0	19,7	1,6
Рыба жареная по-солнечному	47,59	90	200	17,5	11,7	6,3	0,5
Филе куриное панированное	41,47	90	273	21,0	9,5	9,3	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Картофель отварной	24,70	150	146	2,9	4,9	16	1,3
Рис отварной	10,85	150	216	3,7	6,3	28,5	2,4
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	9,84	35	113	3,6	1,8	21,0	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	3,55	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
Сок фруктовый	8,70	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
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.