

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 18.12.21

Согласовано

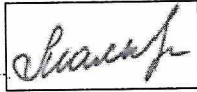
2.0 Директор школы № 188

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	70	211,0	16,7	7,2	7,5	0,6
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	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	474,0	22,4	13,3	46,8	3,9
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,47	3,3	15,2	1,3
Биточки домашние	70	148,0	10,2	7,7	7,9	0,7
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Хлеб полезный с микронутриентами	37	77,7	2,6	0,4	15,9	1,3
Стоимость рациона	80,00	731,7	29,8	18,7	103,6	8,6

Инженер-техн



Калькулятор



Столярова Е.А.

Малышева Г.А.

Директор по
производству
Корнева




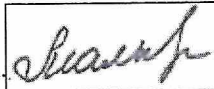
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 18 декабря 21г

Согласовано
 Ч.о. Директор школы 128

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные закуски</i>							
Капуста квашеная с маслом растительным сахаром	15,27	100	88	0,7	5	10	0,8
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	26,97	10/250	143	8,5	3,3	15,2	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	31,66	70	148,0	10,2	7,7	7,9	0,7
Филе куриное панированное	32,78	70	211	16,7	7,2	7,5	0,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Картофельное пюре	32,42	150	138,	3,1	5,4	12	1
Каша гречневая рассыпчатая	13,64	150	251,0	8,5	7,5	37	3,1
Икра кабачковая (доп. гарнир)	8,24	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Огурцы консервированные (доп гарнир)	4,59	30	4,0	0,2	0,1	0,9	0,08
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,10	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	112,0	0,0	0,0	28,,	2,3
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

Инженер-технолог
 Столярова Е.А. 

Калькулятор
 Малышева Г.А. 

Директор по производству
 Корнева 

* -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.