

Меню буфетной продукции на 15 Января 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные закуски</i>							
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп с клецками, зеленью	9,61	250	129,0	3,5	5,6	16,0	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба тушеная в томате с овощами	39,14	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Гуляш из говядины	40,21	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,3
Бефстроганов из куриного филе	48,45	100	266,0	19,0	12,4	3,6	0,3
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	12,02	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Каша гречневая рассыпчатая	14,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	8,78	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
<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
Чай с сахаром, лимоном	2,58	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.01.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Гуляш из говядины	90	117,0	8,3	7,9	3,2	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	20	56,0	38,9	0,4	11,4	0,9
Стоимость рациона	66,00	534,0	56,1	23,0	61,6	5,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с клецками, зеленью	250	129,0	3,5	5,6	16,0	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Яблоко	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	46	96,6	3,2	0,5	19,8	1,7
Стоимость рациона	80,00	687,6	21,2	17,8	103,7	8,6

Инженер-технолог
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.