

Меню буфетной продукции на 18 Января 22 г

Согласовано
 Для
 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 вермишелью и картофелем, с мясными фрикадельками, зеленью	25,47	15/250	134,0	5,5	4,0	19,2	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	41,74	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Биточки рыбные	39,62	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Жаркое по-домашнему с печенью	54,37	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
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
Пюре картофельное	33,54	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	4,59	30	4,0	0,24	0,06	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
Кофейный напиток витаминизированный	6,86	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Компот из груш	8,35	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
<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-техн

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 18.01.22

Согласовано
 Документов
 Директор школы №



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
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Кофейный напиток с молоком	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,05	609,0	20,9	2,4	68,5	5,7
Обед 1-4 класс						
Суп с вермишелью и картофелем.с мясными фрикадельками,зеленью	15/250	134,0	5,5	4,0	19,2	1,6
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	19	39,9	1,3	0,2	8,2	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	19	53,2	1,5	1,3	10,8	0,9
Стоимость рациона	80,05	775,1	33,2	21,4	90,0	7,5
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00	362,0	17,4	11,3	44,1	3,6

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 18.01.22

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 порционно	5	33,0	0,05	3,65	0,05	0
Жаркое по-домашнему с печенью	200	172,0	9,3	5,3	22,1	1,8
Кофейный напиток с молоком	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	20	56,0	1,6	0,4	11,4	0,1
Стоимость рациона	66,00	386,0	13,3	11,2	58,5	4,0
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем.с мясными фрикадельками,зеленью	15/250	134,0	5,5	4,0	19,2	1,6
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Стоимость рациона	80,00	745,0	32,5	20,2	83,9	7,0

Инженер-техник

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 18.01.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки рыбные	90	210,0	13,4	9,1	17,0	1,4
Пюре картофельное	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Кофейный напиток с молоком	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	66,00	543,0	20,8	16,8	68,4	5,7
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с вермишелью и картофелем.с мясными фрикадельками,зеленью	15/250	134,0	5,5	4,0	19,2	1,6
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Рис отварной	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Компот из груш	200	59,0	0,2	0,1	14,0	1,1
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Стоимость рациона	80,00	745,0	32,5	20,2	83,9	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " Снежок "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Пирожок печеный сдобный с творогом	60	206,0	11,8	6,3	22,1	1,8
Стоимость рациона	30,00					

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.