

Меню буфетной продукции на 22 Января 22 г

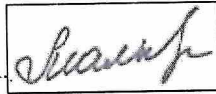
Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Холодные закуски</b>							
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, зеленью	15,71	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
<b>Вторые блюда</b>							
Филе куриное панированное	41,74	90	273,0	23,0	9,5	9,3	0,8
Биточки домашние	40,77	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	14,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вермишель отварная	8,73	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	14,62	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	3,29	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
<b>Напитки</b>							
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	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из клубники	7,41	200	50,0	0,2	0,0	12,2	1
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	6,86	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
<b>Хлеб</b>							
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



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 22.01.22

Согласовано  
Директор школы № 11



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Филе куриное панированное	90	273,0	21,0	9,5	9,3	0,8
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>66,00</b>	<b>727,4</b>	<b>34,0</b>	<b>19,2</b>	<b>86,9</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп картофельный с горохом,зеленю	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	20	16,0	0,3	1,0	1,6	0,1
Компот из клубники	200	50,0	0,2	0	12,2	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	24	67,2	1,9	0,5	13,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>725,2</b>	<b>28,9</b>	<b>22,2</b>	<b>97,9</b>	<b>8,1</b>

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.