


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



НА 19.02.22

Согласовано 
Директор школы № 128

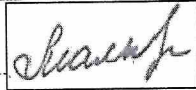
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Филе куриное панированное	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Кукуруза консервированная (доп гарнир)	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	832,6	39,2	21,0	102,5	8,5
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	10/250	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
Биточки домашние	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Вермишель отварная	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп, гарнир)	40	32,0	0,6	2,0	3,2	0,3
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	96,00	790,2	33,0	20,5	110,1	9,1

Инженер-техник



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.

Меню буфетной продукции на 19 Февраля 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
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	143,0	8,5	3,3	15,2	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	49,90	100	302,0	23,8	10,3	10,7	0,9
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Биточки домашние	41,83	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	11,73	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Вермишель отварная	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
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
Морская капуста (доп. гарнир)	9,29	45	18,0	0,3	0,9	2,1	0,2
Икра кабачковая (доп. гарнир)	6,60	40	32,0	0,6	2,0	3,2	0,3
<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
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2,1	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.