

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 26.02.22

Согласовано
Директор школы № 7



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Котлета рубленая из цыплят с сыром	90	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	25	20,0	0,3	1,2	2,0	0,2
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Компот из смеси ягод	200	70,0	0,2	0,1	17,0	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,6	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,00	666,2	27,8	17,7	93,1	7,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с клецками с мясом, зеленью	10/250	145,0	6,6	5,9	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
Огурцы свежие порционно (доп.гарнир)	15	2,3	0,1	0,01	0,4	0,0
Напиток клюквенный	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	930,1	30,2	21,61	138,4	11,5

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.

Меню буфетной продукции на 26 Февраля 22 г

Согласовано
Директор школы

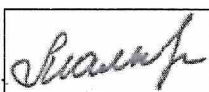
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	16,50	100	78,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	13,49	20	72,0	14,6	6	0	0
Огурцы свежие порционно	31,37	100	16,0	0,8	0,2	2,8	0,2
Первые блюда							
Суп с клецками, мясом, зеленью	20,78	10/250	145,0	6,6	5,9	16,0	1,3
Вторые блюда							
Рыба тушеная в томате с овощами	39,50	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Жаркое с индейкой	61,25	200	250,0	8,7	15,5	19,3	1,6
Сосиска отварная	22,20	1 шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Котлета рубленая из цыплят с сыром	43,76	90	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,52	150	183,0	5,5	4,2	28,5	2,4
Макаронные изделия с сыром	21,27	150	240,0	8,8	11	24,6	2,1
Рис отварной	11,73	150	216,0	3,7	6,3	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)	8,26	40	16,0	0,2	0,8	1,9	0,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	15,68	50	8,0	0,4	0,08	1,4	0,1
Напитки							
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
Напиток клюквенный	11,06	200	103,0	0,1	0,1	24,9	2,1
Компот из смеси ягод	8,00	200	70,0	0,2	1,0	17,0	1,4
Хлеб							
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-техно



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.