


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.02.22

Согласовано
Директор школы № 48

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Фрикадельки мясные в соусе	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	23	64,4	1,8	0,5	13,1	1,0
Стоимость рациона	80,00	695,4	25,5	30,5	77,3	6,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с клецками, 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
Компот из смеси сухофруктов	200	83,0	0,6	0	20,9	1,7
Я б л о к о	1 шт	57,0	0,5	0,5	11,7	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	759,6	25,8	18,5	115,0	9,5


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.

Меню буфетной продукции на 12 Февраля 22 г

Согласовано
Директор школы

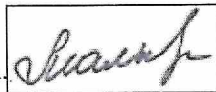
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп с клецками, мясом, зеленью	20,78	10/250	145,0	6,6	5,9	16,0	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба тушеная в томате с овощами	39,14	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	45,75	90/50	261,0	14,0	15,2	15,4	1,3
Сосиска отварная	22,20	1 шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Филе куриное запеченое с ананасом	59,30	90	212,0	20,3	6,6	3,7	0,3
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	14,41	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
<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	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Сок фруктовый	7,07	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
<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-технол



Столярова Е.А.

Калькулятор



Мальшева 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.