

Меню буфетной продукции на 01 Марта 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 |
| Ветчина порционно | 9,67 | 20 | 36,0 | 3,3 | 2,1 | 0,84 | 0,07 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 28,75 | 10/250 | 111,0 | 4,7 | 5,4 | 9,3 | 0,8 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Рыба запеченная | 50,13 | 80 | 159,0 | 15,2 | 8,9 | 3,9 | 0,3 |
| Биточки домашние | 41,83 | 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 |
| Блинчики с маслом сливочным | 26,58 | 150/10 | 385,0 | 11,8 | 16,9 | 47,6 | 4,0 |
| Блинчики с молоком сгущенным | 24,80 | 150/30 | 413,0 | 13,7 | 12,7 | 61,8 | 5,2 |
| Блинчики с джемом | 23,84 | 150/30 | 399,0 | 11,8 | 10,5 | 65,9 | 5,5 |
| Оладьи с маслом сливочным | 21,18 | 150/10 | 438,0 | 11,4 | 18,4 | 57,9 | 4,8 |
| Оладьи с джемом | 18,44 | 150/30 | 452,0 | 11,5 | 11,9 | 76,3 | 6,4 |
| Оладьи с молоком сгущенным | 19,40 | 150/30 | 466,0 | 13,4 | 14,2 | 72,1 | 6,0 |
| Блинчики с яблочным фаршем | 19,10 | 135 | 318,0 | 7,6 | 13,5 | 40,6 | 3,4 |
| Блинчики фаршированные джемом | 21,62 | 135 | 371,0 | 7,7 | 13,3 | 58,0 | 4,8 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Вермишель отварная | 8,52 | 150 | 183,0 | 5,5 | 4,2 | 28,5 | 2,4 |
| Кукуруза консервированная (доп.гарнир) | 14,62 | 50 | 162,0 | 5,2 | 2,6 | 30,0 | 2,5 |
| Пюре картофельное | 33,43 | 150 | 138,0 | 3,1 | 5,4 | 12,1 | 1,0 |
| Рис отварной | 11,73 | 150 | 216,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Огурцы свежие порционно (доп.гарнир) | 10,98 | 35 | 5,0 | 0,3 | 0,1 | 0,9 | 0,07 |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 6,91 | 40 | 32,0 | 0,6 | 2,0 | 3,2 | 0,2 |
| 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 |
| Сок фруктовый | 7,07 | 200 | 90,0 | 0 | 0,0 | 22,4 | 1,9 |
| Компот из смеси ягод | 8,00 | 200 | 70,0 | 0,2 | 0,1 | 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 |

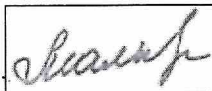
Инженер-техн

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.03.22

Согласовано
Директор школы №



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Сыр порционно | 15 | 55,0 | 3,5 | 4,4 | 0 | 0 |
| 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 |
| Огурцы свежие порционно (доп. гарнир) | 25 | 4,0 | 0,2 | 0,0 | 0,7 | 0,05 |
| Компот из смеси ягод | 200 | 70,0 | 0,2 | 0,1 | 17,0 | 1,4 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 37 | 103,6 | 3,0 | 0,7 | 21,1 | 1,8 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 606,6 | 25,4 | 19,4 | 77,3 | 6,45 |
| Обед 5-11 класс (льготный+платный) | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом, зеленью | 10/250 | 111,0 | 4,7 | 5,4 | 9,3 | 0,8 |
| Рыба запеченная | 80 | 159,0 | 15,2 | 8,9 | 3,9 | 0,3 |
| Рис отварной | 150 | 216,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0 | 0 | 22,4 | 1,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,0 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 30 | 84,0 | 2,4 | 0,6 | 17,1 | 1,4 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 723,0 | 28,1 | 21,5 | 94,1 | 7,8 |

Инженер-техн

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

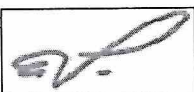
НА 01.03.22

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|-------------------------------------|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс | | | | | | |
| Биточки домашние | 90 | 191,0 | 13,0 | 10,0 | 10,0 | 0,8 |
| Пюре картофельное | 150 | 138,0 | 3,1 | 5,4 | 12,1 | 1,0 |
| Огурцы свежие (доп,гарнир) | 35 | 5,0 | 0,3 | 0,1 | 0,9 | 0,07 |
| 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 | 22 | 61,6 | 1,8 | 0,4 | 12,5 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 536,6 | 19,0 | 16,6 | 67,2 | 5,5 |
| Обед 1-4 класс | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом,зеленью | 10/250 | 111,0 | 4,7 | 5,4 | 9,3 | 0,8 |
| Рыба запеченная | 80 | 159,0 | 15,2 | 8,9 | 3,9 | 0,3 |
| Рис отварной | 150 | 216,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Икра кабачковая (доп гарнир) | 40 | 32,0 | 0,6 | 2,0 | 3,2 | 0,2 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0 | 0 | 22,4 | 1,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 29 | 60,9 | 2,0 | 0,3 | 12,5 | 1,0 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 22 | 61,6 | 1,8 | 0,4 | 12,5 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 730,5 | 28,0 | 23,3 | 92,3 | 7,6 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Плюшка с маком | 75 | 244,0 | 6,1 | 6,8 | 32,7 | 2,7 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 364,0 | 12,1 | 13,2 | 42,1 | 3,5 |

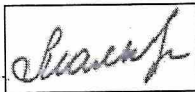
Инженер-техн

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 01.03.22

Согласовано
Директор школы № 33



| Наименование блюда | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц |
|--|--------------|--------------------|-------------|-------------|-------------|-------------------------------------|
| Завтрак 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Биточки домашние | 90 | 191,0 | 13,0 | 10,0 | 10,0 | 0,8 |
| Пюре картофельное | 150 | 138,0 | 3,1 | 5,4 | 12,1 | 1,0 |
| Компот из смеси ягод | 200 | 70,0 | 0,2 | 0,1 | 17,0 | 1,4 |
| Батон витаминный с микронутриентами | 22 | 61,6 | 1,8 | 0,4 | 12,5 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 80,00 | 460,6 | 18,1 | 15,9 | 51,6 | 4,2 |
| Обед 1-4 класс(льготный+платный) | | | | | | |
| Суп из овощей с мясом,зеленью | 10/250 | 111,0 | 4,7 | 5,4 | 9,3 | 0,8 |
| Рыба запеченная | 80 | 159,0 | 15,2 | 8,9 | 3,9 | 0,3 |
| Рис отварной | 150 | 216,0 | 3,7 | 6,3 | 28,5 | 2,4 |
| Сок фруктовый | 200 | 90,0 | 0 | 0 | 22,4 | 1,9 |
| Хлеб полезный с микронутриентами | 30 | 63,0 | 2,1 | 0,3 | 12,9 | 1,0 |
| Стоимость рациона | 96,00 | 639,0 | 25,7 | 20,9 | 77,0 | 6,4 |
| Полдник | | | | | | |
| Молоко витаминизированное 0,2 | 1шт | 120,0 | 6,0 | 6,4 | 9,4 | 0,8 |
| Плюшка с маком | 75 | 244,0 | 6,1 | 6,8 | 32,7 | 2,7 |
| Стоимость рациона | 37,00 | 364,0 | 12,1 | 13,2 | 42,1 | 3,5 |

Инженер-технолог
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.