

Меню буфетной продукции на 16 Апреля 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	6,74	10	36,0	2,3	3,0	0	0
Первые блюда							
Суп с клецками, мясом, зеленью	24,30	10/250	145,0	6,6	5,9	16,0	1,3
Вторые блюда							
Рыба тушеная в томате с овощами	39,07	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	48,97	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Гарниры							
Картофель отварной	43,39	180	175,0	3,5	5,9	18,6	1,5
Макаронные изделия отварные	10,08	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Помидоры свежие (доп.гарнир)	13,12	65	15,0	1,75	0,1	2,5	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,11	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Сок фруктовый	7,07	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,21	200	112,0	0	0,0	28,0	2,3
Фрукты							
Я б л о к о	12,07	1 шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

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 16.04.22

Согласовано
Директор школы № 121



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Котлеты рубленые из цыплят с сыром	100	227,0	18,5	11,0	11,5	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Я б л о к о	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	2,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	707,6	27,8	19,8	103,1	8,5
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
Картофель отварной	180	175,0	3,5	5,9	18,6	1,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	638,5	23,6	11,6	88,9	7,4

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.