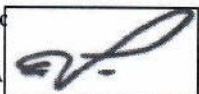


Меню буфетной продукции на 23 Апреля 22 г

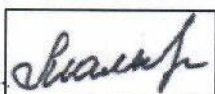
Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	25,19	270	106,0	4,5	5,9	7,7	0,6
Вторые блюда							
Рыба тушеная в томате с овощами	39,08	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Фрикадельки мясные в соусе	58,34	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Гарниры							
Рис отварной	11,74	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Каша гречневая рассыпчатая	16,66	150	251,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,22	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Сок фруктовый	7,07	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

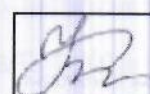
Инженер-техн
Столярова Е.А.



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.


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 23.04.22

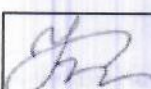
Согласовано
Директор школы № 28



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	100/50	287,0	15,5	16,8	16,6	1,4
Каша гречневая рассыпчатая	180	302,0	10,2	8,8	44,1	3,7
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	766,0	28,0	33,5	85,2	7,1
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной тушеной, зеленью	270	106,0	4,5	5,9	7,7	0,6
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Рис отварной	180	257,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Сдоба обыкновенная	75	222,0	5,8	3,6	34,1	2,8
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	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	96,00	914,7	28,5	22,8	132,0	11,0

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.