

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

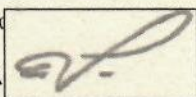
НА 14.05.22

Согласовано  
Директор школы № 48

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1 шт	54,0	0,5	0,5	11,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>686,0</b>	<b>23,6</b>	<b>17,0</b>	<b>105,9</b>	<b>8,8</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>638,5</b>	<b>23,6</b>	<b>17,5</b>	<b>88,9</b>	<b>7,4</b>

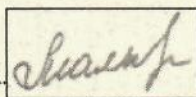
Инженер-техно

Столярова Е.А.

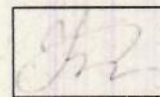


Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по  
производству  
Корнева



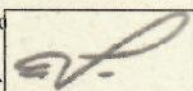
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

Меню буфетной продукции на 14 МАЯ 22 г

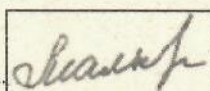
Согласовано  
Директор школы

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	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Овощи свежие (огурцы.помидоры) с маслом растительным	25,64	100	107,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	25,65	100	107,0	0,86	10,3	2,8	0,2
Помидоры свежие с маслом растительным	25,65	100	111,0	0,99	10,17	3,4	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп с клецками, мясом, зеленью	24,31	10/250	145,0	6,6	5,9	16,0	1,3
<b>Вторые блюда</b>							
Рыба тушеная в томате с овощами	39,15	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Бефстроганов из куриного филе	40,06	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Шницель " Нежный "	49,33	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Биштекс домашний	52,12	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
<b>Гарниры</b>							
Картофель отварной	36,17	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,2
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Макаронные изделия отварные с сыром	22,07	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	7,80	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,52	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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,36	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Сок фруктовый	10,80	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
<b>Фрукты</b>							
Яблоко	9,25	1шт	54,0	0,5	0,5	11,3	0,9
<b>Хлеб</b>							
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

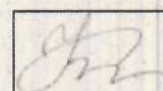
Инженер-техно  
Столярова Е.А.



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.