

Меню буфетной продукции на 20 Сентября 22 г

Согласовано

и.о. Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Ветчина порционно	13,17	30	53,0	5	3	1,3	0,1
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	14,51	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
Первые блюда							
Суп " Калейдоскоп " с куриным филе, зеленью	21,28	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Вторые блюда							
Рыба запеченная	62,31	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Биточки домашние	40,98	100	188,0	11,4	11,4	10,1	0,8
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Макаронные изделия отварные	8,60	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофельное пюре	19,70	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Напитки							
Чай с сахаром	1,22	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,90	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Какао с молоком	14,84	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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-техно
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 20.09.22

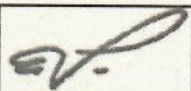
Согласовано

Удиректор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0	0
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Нектарин	1 шт	55,0	1,0	0,1	11,5	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	691,6	29,5	29,4	75,9	6,3
Обед 1-4 класс						
Суп "Калейдоскоп" с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	595,6	26,9	17,04	84,0	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпанная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
Стоимость рациона	37,00	323,0	12,7	11,3	42,6	3,5

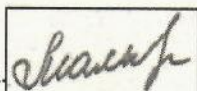
Инженер-техн

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.09.22

Согласовано

Директора школы № 11.0



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Сыр порционно	10	71,0	4,6	5,8	0	0
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Нектарин	1 шт	55,0	1,0	0,1	11,5	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	3,0	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	80,00	691,6	29,5	29,4	75,9	6,3
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Суп "Калейдоскоп" с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп. гарнир)	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	96,00	595,6	26,9	17,04	84,0	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
Стоимость рациона	37,00	323,0	12,7	11,3	42,6	3,5

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.

128

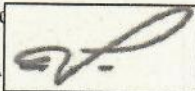
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.09.22

Согласовано
20 Директор школы № 1

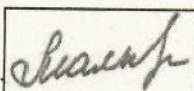
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное порционно	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	188,0	11,4	11,4	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	30	4,0	0,2	0,03	0,8	0,06
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	80,00	673,6	24,3	28,0	81,0	6,7
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп " Калейдоскоп " с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с сахаром, лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	609,0	26,9	18,1	84,6	7,1

Инженер-техн

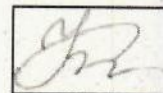


Калькулятор

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.