

128


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 15.10.22

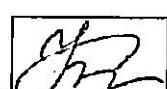
Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Хлебные единицы
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	516,0	17,7	15,5	76,3	6,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ " Сибирский" со сметаной,зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,7
Биточки рыбные	100	207,0	13,0	10,4	15,4	1,3
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	31	87,0	2,5	0,6	17,7	1,5
Стоимость рациона	96,00	632,0	23,4	23,4	81,8	6,8

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.

Меню буфетной продукции на 15 Октября 22 г


Согласовано
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	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
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	17,24	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	18,49	100	88,0	0,7	5	10,0	0,8
Первые блюда							
Борщ " Сибирский " со сметаной, зеленью	12,14	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,7
Вторые блюда							
Биточки рыбные	51,59	100	207,0	13,0	10,4	15,4	1,3
Бефстроганов из куриного филе	40,49	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Гуляш из говядины	50,30	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Напитки							
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из яблок	6,09	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева Г.А. 

Директор по
производству 

* --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.