


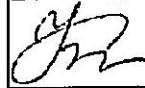
Меню буфетной продукции на 19 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Б	Ж	У	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционнo	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
Огурцы свежие с зеленым горошком ,маслом растительным	23,63	100	19,0	1,4	10	3,5	0,3
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,20	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	50,30	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Фрикадельки в соусе	47,56	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Запеканка из творога со сгущенным молоком	65,39	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Булгур отварной	14,06	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	8,00	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	8,00	45	10,0	0,5	0,1	1,7	0,1
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
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из яблок	6,09	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.10.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	525,6	16,1	17,0	67,9	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,7
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	879,0	32,1	33,7	112,0	9,3

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 19.10.22

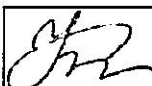
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/24	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с повидлом	70	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	80,00	855,0	36,7	26,5	152,4	12,6
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	896,0	31,4	32,3	120,0	10,0
Полдник						
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0,0	0	17,6	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,4
Стоимость рациона	37,00	293,0	4,3	3,5	61,4	5,1

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 19.10.22

Согласовано Для
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/24	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с повидлом	70	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	26	73,0	2,1	0,5	14,8	1,2
Стоимость рациона	96,00	855,0	36,7	26,5	152,4	12,6
Обед 1-4 класс						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	896,0	31,4	32,3	120,0	10,0
Полдник						
Пюре фруктовое 0,1	1шт	70,0	0,0	0	17,6	1,5
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,4
Стоимость рациона	37,00	293,0	4,3	3,5	61,4	5,1

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.