

Меню буфетной продукции на 11 Ноября 22 г

Согласовано  
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	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, грекками, зеленью	23,92	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Филе куриное запеченое с ананасами	66,03	100	233,0	22,6	13,6	5,0	0,4
Котлеты из индейки	46,12	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Жаркое по-домашнему	59,28	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Фрикасе из индейки	40,90	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
<b>Гарниры</b>							
Ризотто	22,28	150	228,0	4,6	11	27,2	2,3
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<b>Напитки</b>							
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
Напиток из плодов шиповника	9,06	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Чай с лимоном	2,98	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.11.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	17	60,0	3,9	4,9	0	0
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>620,2</b>	<b>17,3</b>	<b>33,5</b>	<b>62,8</b>	<b>5,2</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренокaми , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>560,0</b>	<b>25,6</b>	<b>14,0</b>	<b>82,7</b>	<b>6,9</b>

Инженер-техно

Калькулятор

Столярова Е.А.

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 11.11.22

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,1
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Мандарин	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микронутриентами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>655,2</b>	<b>21,4</b>	<b>31,5</b>	<b>71,5</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>638,6</b>	<b>27,1</b>	<b>17,1</b>	<b>93,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>323,0</b>	<b>12,7</b>	<b>11,3</b>	<b>42,6</b>	<b>3,5</b>

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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.11.22

Для  
Согласовано  
Директор школы №

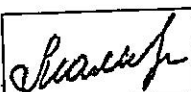
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,1
Котлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Ризотто	150	228,0	4,6	11,2	27,2	2,3
Чай с лимоном	200/15	44,0	0,3	0,1	10,5	0,8
Мандарины	1шт	35,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>655,2</b>	<b>21,4</b>	<b>31,5</b>	<b>71,5</b>	<b>6,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>638,6</b>	<b>27,1</b>	<b>17,1</b>	<b>93,4</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>323,0</b>	<b>12,7</b>	<b>11,3</b>	<b>42,6</b>	<b>3,5</b>

Инженер-техник  
Стоярова Е.А.

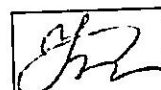


Калькулятор

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.

123