

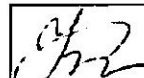
Меню буфетной продукции на 19 ноября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Суп с горохом, гречками и зеленью	7,84	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Вторые блюда							
Бефстроганов из куриного филе	41,31	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Плов из говядины	61,97	100	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Фрикадельки в соусе	47,56	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Гарниры							
Вермишель отварная с сыром	23,30	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Вермишель отварная	9,42	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,1	2,0	0,2
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	7,16	30	5,0	0,24	0	0,9	0,07
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,56	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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 19.11.22

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Плюшка с маком	50	143,0	4,1	4,4	21,8	1,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	634,0	18,8	17,7	100,1	8,3
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0,04	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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	888,0	31,7	32,0	118,4	9,8

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.