

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 03.12.22

Согласовано
Для документов
Директор школы № 10

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Напиток клюквенный	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
Батон витаминный с микронутриентами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	80,00	905,2	18,0	23,5	81,3	6,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	894,0	40,4	29,5	116,2	9,7

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.

Меню буфетной продукции на 03 Декабря 22 г

Согласовано
Директор школы

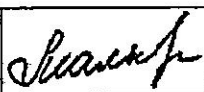
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Суп сырный с гренками, зеленью	22,87	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Фрикасе из индейки	40,90	100	15,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Фрикадельки в соусе	47,56	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Гарниры							
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,65	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
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
Напиток клюквенный	11,19	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Хлеб							
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

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.