

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 10.12.22

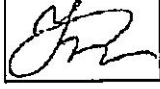
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Икра кабачковая (доп.гарнир)	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	703,4	25,5	28,7	85,6	7,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с клецками, зеленью	250	145,0	3,4	7,8	15,3	1,3
Ежики "Аппетитные"	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	41	115,0	3,3	0,8	23,4	1,9
Стоимость рациона	96,00	816,0	24,8	27,0	118,5	9,8

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 10 Декабря 22 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Ветчина порционно	7,92	15	27,0	2,5	1,5	0,65	0,05
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 клецками, зеленью	8,64	250	145,0	3,4	7,8	15,3	1,3
Вторые блюда							
Рыба тушеная с овощами в томате	45,27	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,3
Бючки домашние	42,35	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Ежики "Аппетитные"	37,08	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Филе индейки панированное	57,21	100	271,0	20,0	15,5	12,5	1,0
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,43	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
Икра кабачковая (доп. гарнир)	9,94	50	39,0	0,6	2,4	3,9	0,3
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
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
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.