

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 17.12.22

Согласовано
Директор
Документ №
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-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшева 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 17 Декабря 22 г

Согласовано
 Директор школы

ГОРОДА НИЖНЕГО
 ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 ДЕПАРТАМЕНТ
 № 256022845

ДЛЯ
 ДОКУМЕНТОВ
 № 02
 № 03
 № 04
 № 05
 № 06
 № 07
 № 08
 № 09
 № 10
 № 11
 № 12

Примерное
 количество
 хлебных
 единиц*

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
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	221,0	10,0	6,1	31,5	2,6
Вторые блюда							
Бефстроганов из куриного филе	40,49	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Плов из говядины	61,97	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Фрикадельки в соусе	47,56	200	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Вторые блюда постные							
Котлеты капустные	8,80	100	160,0	3,6	7,7	10,8	0,9
Гарниры							
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель с сыром	21,65	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	8,00	20	8,0	0,6	0,04	1,3	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
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
 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.