

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.02.23

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
Сдоба обыкновенная	75	193,0	5,8	3,6	34,1	2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	630,0	20,7	17,0	98,4	8,2
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Суп с горохом, гречками, зеленью	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рыба тушеная в томате с овощами	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,2
Картофель отварной	180	138,0	3,5	5,7	18,4	1,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	20	8,0	0,6	0	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	672,0	27,3	17,4	101,7	8,4

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 18 ФЕВРАЛЯ 23 г

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примечание	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	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3		0,9
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8		0,6
Первые блюда								
Суп с горохом, гречками и зеленью	7,61	250	221,0	10,0	6,1	31,5		2,6
Вторые блюда								
Бефстроганов из куриного филе	40,43	100	165,0	15,0	10,7	2,0		0,2
Рыба тушеная в томате с овощами	46,79	100	92,0	9,3	4,8	3,0		0,2
Плов из говядины	61,65	200	309,0	12,7	12,8	36,0		3,0
Гарниры								
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5		1,3
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9		2,3
Вермишель с сыром	21,44	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	1,26	200	41,0	0,2	0,1	10,1		0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1		0
Компот из груш	10,85	200	58,0	0,2	0,1	14,0		1,2
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4		1,9
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.