

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 04.03.23

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)						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Фрикадельки в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона	85,20	664,0	20,3	37,3	61,8	5,1
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона	102,24	861,2	40,6	31,7	104,0	8,7

Инженер-технолог

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 04 МАРТА 23 г

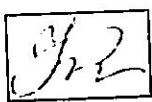
Согласовано
 Директор школы
 ГОРОДА НИЖНЕГОЛГОРОВА
 ОБЛАСТЬ СЕРАЗОВАТЕЛЬСКАЯ
 ИНН 5256027845

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
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6,0	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							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	28,15	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Вторые блюда							
Фрикадельки мясные в соусе	47,44	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Филе куриное панированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	3,1
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Вермишель с сыром	21,44	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	7,50	35	5,8	0,2	0	1,0	0,08
Постные блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, зеленью	12,45	250	120,0	2,0	5,3	16,4	1,4
Котлеты картофельные	12,11	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,2
Вермишель отварная с маслом растительным	5,30	150	191,0	5,7	5,6	29,5	2,4
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
Чай с лимоном	2,94	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
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.