

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 11.03.23

Согласовано документом  
 Для  
 Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
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
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	65	51,0	0,76	3,0	5,0	0,4
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>85,20</b>	<b>729,0</b>	<b>24,8</b>	<b>31,1</b>	<b>88,0</b>	<b>7,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Суп с клецками, зеленью	250	145,0	3,4	7,8	15,3	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,3
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	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
<b>Стоимость рациона</b>	<b>102,24</b>	<b>651,0</b>	<b>21,2</b>	<b>19,7</b>	<b>97,4</b>	<b>8,1</b>

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 11 МАРТА 23 г

Согласовано Для  
Директор школы № 23



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	71,0	4,6	5,8	0	0
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Суп с клецками, зеленью	8,52	250	145,0	3,4	7,8	15,3	1,3
<b>Вторые блюда</b>							
Рыба тушеная в томате с овощами	46,79	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,3
Филе куриное панированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Бефстроганов из индейки	46,73	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,1
Биточки домашние	42,33	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
<b>Гарниры</b>							
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,2
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп. гарнир)	11,67	65	51,0	0,76	3	5,0	0,4
<b>Постные блюда</b>							
Суп с вермишелью и картофельный, зеленью	8,56	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6
Котлеты из овощей	12,08	100	175,0	3,1	10,2	15,1	1,3
Картофель отварной с маслом растительным	14,50	150	122,0	2,9	5,5	15,4	1,3
<b>Напитки</b>							
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 смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<b>Хлеб</b>							
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.