

Меню буфетной продукции на 20 АПРЕЛЯ 23 г

Согласовано
Директор лицея №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
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
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Первые блюда							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	32,62	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	66,84	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Филе куриное панированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	11,57	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Вермишель отварная	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель отварная с сыром	21,44	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,14
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	12,00	30	20,0	0,3	1,2	1,95	0,2
Огурцы свежие (доп.гарнир)	10,39	65	9,0	0,5	0,06	1,5	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
Кофейный напиток витаминизированный	7,67	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Сок фруктовый	10,21	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из мандаринов	8,16	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Напиток из шиповника	9,04	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Компот из груш	10,85	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

на 20.04 2023

Согласовано
Директор школы №28



1 вариант

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Масло сливочное порционно	12	99	0,12	10,88	0,2	0,002
Филе куриное отварное	75	79	16,964	1,121	0,271	0,017
Салат с помидорами и огурцами	150	174	5,54	4,2	28,46	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	35	9	0,473	0,086	1,634	0,1
Салат фруктовый в ассортименте	90	65	0	0	16,2	1,4
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Багет витаминный с микроэлементами	28	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	543,0	25,4	16,9	72,4	6,0189

2 вариант (Лунна Морозова)

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 кл Указ Президента						
Салат с помидорами и огурцами	150	174	5,54	4,2	28,46	2,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	90	9	0,473	0,086	1,634	0,1
Салат фруктовый в ассортименте	90	65	0	0	16,2	1,4
Чай с сахаром	200	45	0,216	0,055	10,803	0,9
Багет витаминный с микроэлементами	220	74	0,652	0,489	16,789	1,4
Чай витаминный с микроэлементами	26	72	2,08	0,52	14,82	1,2
Стоимость рациона	102,24	439,0	9,0	5,4	88,7	7,4

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Малышева Г.А.

Директор по производству
Корнева Е.И.

* - 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.04.23

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный +платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	34	95,2	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	85,20	708,2	30,8	29,5	79,8	6,6
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	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
Стоимость рациона	102,24	767,0	40,2	28,7	86,4	7,2
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Напиток из шиповника	204	106,0	0,7	0,3	25,1	2,1
Стоимость рациона	39,41	301,0	10,4	9,6	43,3	3,6

Инженер-техн

Стоярова 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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 20.04.23

Согласовано
Директор школы № 2



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/30	437,0	25,7	20,1	38,3	3,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Кисломолочный напиток "Бнолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,6
Батон витаминный с микроэлементами	39	109,2	3,1	0,8	22,2	1,9
Стоимость рациона	102,24	830,2	34,0	36,4	90,7	7,5
Обед 1-4 класс						
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	65	9,0	0,5	0,06	1,5	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	34	84,6	2,7	0,7	19,4	1,6
Стоимость рациона	102,24	822,6	41,2	28,9	101,4	8,4
Полдник						
Пирожок печеный сдобный с мясом, луком	75	195,0	9,7	9,3	18,2	1,5
Напиток из шиповника	204	106,0	0,7	0,3	25,1	2,1
Стоимость рациона	39,41	301,0	10,4	9,6	43,3	3,6

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.


ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 20.04.23

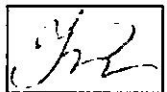
Согласовано
Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Прочие питательные вещества, г	Хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс(льготный +платный)							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/20	517,0	32,8	24,8	40,7		3,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1		0,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3		1,2
Стоимость рациона	85,20	628,0	35,0	25,4	65,1		5,4
Обед 5-11 класс(льготный+платный)							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	255	112,0	6,8	6,2	7,0		0,6
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4		1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5		2,8
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0		1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8		0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3		1,2
Стоимость рациона	102,24	801,0	41,3	29,5	92,0		7,7

Инженер-техник
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.