

128

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

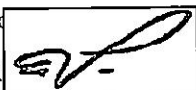
НА 20.05.23

Согласовано
Для документов
Директор школы № 3

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Гуляш из говядины	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	85,20	566,4	19,8	16,9	83,5	6,9
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ "Сибирский" со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Биточки рыбные	100	207,0	13,0	10,4	15,4	1,2
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Огурцы свежие (доп. гарнир)	45	6,0	0,4	0	1,1	0,1
Компот из свежих яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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	621,0	23,3	23,3	79,5	6,6

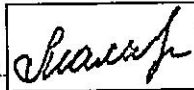
Инженер-техник

Столярова Е.А.

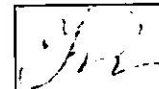


Калькулятор

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 26 МАЯ 23 г

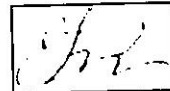
Согласован
Директор школы № 1



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
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Первые блюда							
Борщ " Сибирский " со сметаной, зеленью	12,17	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Вторые блюда							
Биточки рыбные	60,57	100	207,0	13,0	10,4	15,4	1,2
Филе куриное паннированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
1 уляш из говядины	64,45	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Гарниры							
Картофельное пюре	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп. гарнир)	4,00	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,06
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,47	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из свежих-яблок	6,01	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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.