

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 29.04.23

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	0,02
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	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп. гарнир)	25	4,0	0,2	0	0,7	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
Стоимость рациона	102,24	812,6	40,2	28,0	101,4	8,5

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.

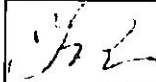
Меню буфетной продукции на 29 АПРЕЛЯ 23 г



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
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
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							
Картофельное пюре	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	4,00	25	4,0	0,2	0	0,7	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
Чай с лимоном	2,94	29	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
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.

Меню буфетной продукции на 29 АПРЕЛЯ 23 г


Согласовано
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	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
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
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 паннированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Картофельное пюре	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	2,1
Огурцы свежие (доп. гарнир)	4,00	25	4,0	0,2	0	0,7	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
Чай с лимоном	2,94	29	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из ягод	7,14	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
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.