

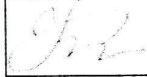
Меню буфетной продукции на 13 ЯНВАРЯ 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционнo	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционнo	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	17,62	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	23,92	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Жаркое по-домашнему	59,28	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Котлеты из индейки	46,12	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Бефстроганов из куриного филе	40,49	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Индейка с булгуром	46,18	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Вермишель с сыром	21,65	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.га	10,61	60	59,0	0,9	3	6,8	0,6
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из мандаринов	8,18	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Напиток из плодов шиповника	9,06	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<b>Хлеб</b>							
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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.01.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0	
Хотлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3	
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3	
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Десерт овсяный 1/130	1шт	195,0	6,5	7,8	23,4	2,0	
Батон витаминный с микроэлементами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>80,00</b>	<b>712,4</b>	<b>27,3</b>	<b>29,1</b>	<b>84,2</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>							
Бульон с куриным филе, гренокми , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1	
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6	
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6	
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1	
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9	
Батон витаминный с микроэлементами	36	100,8	0,5	0,7	20,5	1,7	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>649,8</b>	<b>25,0</b>	<b>17,2</b>	<b>95,7</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>							
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8	
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5	
<b>Стоимость рациона</b>		<b>37,00</b>	<b>366,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,6</b>	<b>51,5</b>	<b>4,3</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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.01.23



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сотлеты из индейки	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Зермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Десерт овсяный 1/130	1шт	195,0	6,5	7,8	23,4	2,0
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>712,4</b>	<b>27,3</b>	<b>29,1</b>	<b>84,2</b>	<b>7,0</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	0,5	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>649,8</b>	<b>25,0</b>	<b>17,2</b>	<b>95,7</b>	<b>8,0</b>
<b>Полдник</b>						
Кисломолочный напиток "Снежок"	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Маковый рулетик посыпной	70	210,0	6,0	7,6	29,5	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>366,0</b>	<b>11,6</b>	<b>12,6</b>	<b>51,5</b>	<b>4,3</b>

Инженер-технолог  
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.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 13.01.23

Для документов  
Согласовано  
Директор школы №

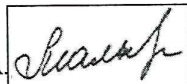
Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0
Сыр порционнo	25	88,0	5,7	7,3	0	0
Индейка с булгуром	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>678,0</b>	<b>22,0</b>	<b>35,8</b>	<b>67,3</b>	<b>5,6</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, грenками , зеленью	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Жаркое по-домашнему	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Компот из мандаринов	200	69,0	0,2	0,1	16,9	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>533,4</b>	<b>25,3</b>	<b>13,9</b>	<b>76,7</b>	<b>6,3</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.