

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.05.22

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Шницель " Нежный "	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Макаронные изделия отварные	180	222,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	54,0	0,5	0,5	11,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
Стоимость рациона	80,00	686,0	23,6	17,0	105,9	8,8
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с клецками, мясом, зеленью	10/250	145,0	6,6	5,9	16,0	1,3
Рыба тушеная в томате с овощами	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Картофель отварной	180	175,0	3,5	5,9	18,6	1,5
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	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	96,00	638,5	23,6	17,5	88,9	7,4

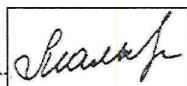
Инженер-техно

Столярова Е.А.



Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева

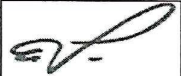


* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.


Меню буфетной продукции на 14 МАЯ 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	16,86	25	91,0	5,7	7,3	0	0
Икра кабачковая	17,29	100	80,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Овощи свежие (огурцы.помидоры) с маслом растительным	25,64	100	107,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	25,65	100	107,0	0,86	10,3	2,8	0,2
Помидоры свежие с маслом растительным	25,65	100	111,0	0,99	10,17	3,4	0,3
Первые блюда							
Суп с клецками, мясом, зеленью	24,31	10/250	145,0	6,6	5,9	16,0	1,3
Вторые блюда							
Рыба тушеная в томате с овощами	39,15	100	106,0	9,7	4,9	6,8	0,6
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Бефстроганов из куриного филе	40,06	100	169,0	14,0	10,6	4,3	0,4
Шницель " Нежный "	49,33	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Биштекс домашний	52,12	90	191,0	13,1	10,5	16,3	1,4
Гарниры							
Картофель отварной	36,17	150	146,0	2,9	4,9	15,5	1,2
Макаронные изделия отварные	9,43	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Макаронные изделия отварные с сыром	22,07	150	236,0	8,8	11,4	24,6	2,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,80	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,52	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,36	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Сок фруктовый	10,80	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко	9,25	1шт	54,0	0,5	0,5	11,3	0,9
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог
Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева Г.А. 

Директор по
производству
Корнева 

* -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.