

Меню буфетной продукции на 16 Сентября 22 г



Согласовано
Директор школы

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	72,0	14,6	6	0	0
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	16,01	100	104,0	1,6	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие с маслом растительным	11,76	100	103,0	0,7	10	2,3	0,2
Первые блюда							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	27,33	35/15/250	117,0	12,6	1,0	14,2	1,2
Вторые блюда							
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	47,85	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Запеканка картофельная с мясом	52,62	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Шницель " Нежный "	39,46	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Фрикасе из индейки	38,77	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Гарниры							
Картофель отварной	19,92	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Рис отварной	11,40	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Напитки							
Чай с сахаром	1,22	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,34	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,54	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	6,99	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Какао с молоком	13,16	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-техн
Столярова Е.А.

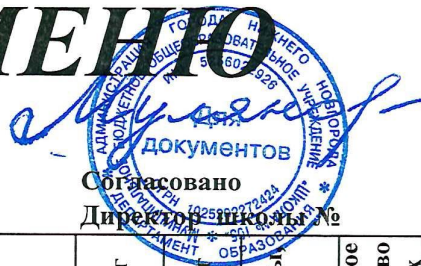
Калькулятор
Малышева Г.А.

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.

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 16.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	23	81,6	5,3	6,7	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,00	853,0	31,6	37,0	98,0	8,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гренокaми, зеленью	35/15/250	117,0	12,6	1,0	14,2	1,2
Запекaнкa картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квaшенная с маслом растительным, сахаром (доп.гарниp)	75	74,0	1,2	3,9	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	96,00	759,2	33,5	22,9	104,1	8,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка московская	85	255,0	6,7	7,1	40,8	3,4
Стоимость рациона	37,00	330,0	9,7	9,9	50,3	4,2

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.

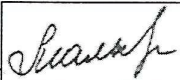
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 16.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	23	81,6	5,3	6,7	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Шницель " Нежный "	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	853,0	31,6	37,0	98,0	8,1
Обед 1-4 класс						
Бульон с куриным филе, грenками, зеленью	35/15/25 0	117,0	12,6	1,0	14,2	1,2
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	75	74,0	1,2	3,9	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	44	123,2	3,5	0,9	25,1	2,1
Стоимость рациона	96,00	759,2	33,5	22,9	104,1	8,7
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Плюшка московская	85	255,0	6,7	7,1	40,8	3,4
Стоимость рациона	37,00	330,0	9,7	9,9	50,3	4,2

Инженер-техно
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.

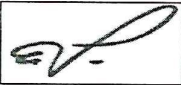
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ



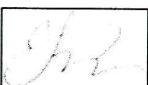
НА 16.09.22

Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	15	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	80,00	714,6	18,2	35,4	80,5	6,7
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	35/15/25 0	117,0	12,6	1,0	14,2	1,2
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	35	35,0	0,6	1,8	4,0	0,3
Чай с сахаром,лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	632,4	31,3	20,6	79,9	6,7

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.