



Меню буфетной продукции на 19 Сентября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белок	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	23,95	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Ветчина порционно	13,17	30	53,0	5	3	1,3	0,1
Огурцы свежие с кукурузой и маслом растительным	19,07	100	196,0	3,6	12	19,5	1,6
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	12,45	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	15,00	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная "Дружба" с маслом	21,99	250/10	290,0	7,7	12,1	37,3	3,1
Шницель "Нежный"	39,46	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Мясо с овощами	77,12	200	215,0	11,5	11,4	16,6	1,4
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<b>Гарниры</b>							
Огурцы свежие (доп.гарнир)	4,82	35	4,7	0,2	0	0,9	0,1
Вермишель отварная	8,60	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
<b>Напитки</b>							
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
Компот из смеси ягод	7,18	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	7,00	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
<b>Хлеб</b>							
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-технолог  
Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшева 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 19.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/10	290,0	7,7	12,1	37,3	3,1
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>770,6</b>	<b>24,9</b>	<b>23,6</b>	<b>114,0</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	215,0	11,5	11,4	16,6	1,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	35	4,7	0,2	0,03	0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	26	54,6	1,8	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>531,5</b>	<b>18,1</b>	<b>18,2</b>	<b>74,2</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	100	278,0	7,6	7,4	45,2	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>398,0</b>	<b>13,6</b>	<b>13,8</b>	<b>54,6</b>	<b>4,6</b>

Инженер-техн

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 19.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/10	290,0	7,7	12,1	37,3	3,1
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1 шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>770,6</b>	<b>24,9</b>	<b>23,6</b>	<b>114,0</b>	<b>9,5</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	215,0	11,5	11,4	16,6	1,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	35	4,7	0,2	0,03	0,9	0,1
Компот из смеси ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,6	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>531,5</b>	<b>18,1</b>	<b>18,2</b>	<b>74,2</b>	<b>6,2</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	100	278,0	7,6	7,4	45,2	3,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>398,0</b>	<b>13,6</b>	<b>13,8</b>	<b>54,6</b>	<b>4,6</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 19.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Ветчина порционно	30	53,0	5,0	3,0	1,3	0,1
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/7	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,9
Батон витаминный с микронутриентами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>599,0</b>	<b>20,9</b>	<b>17,0</b>	<b>90,0</b>	<b>7,5</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, сметаной, зеленью	255	127,0	2,1	5,8	16,6	1,4
Мясо с овощами	200	215,0	11,5	11,4	16,6	1,4
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>506,0</b>	<b>15,8</b>	<b>18,07</b>	<b>68,4</b>	<b>5,7</b>

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.