

Меню буфетной продукции на 21 Сентября 22 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
Масло шоколадное порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	14,51	100	109,0	0,99	10	3,4	0,2
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	14,52	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,12	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Гуляш из говядины	50,10	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Фрикадельки мясные в соусе	46,37	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Запеканка из творога со сгущенным молоком	65,35	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
<b>Гарниры</b>							
Булгур отварной	14,06	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Каша гречневая рассыпчатая	13,53	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<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 груш	8,97	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Напиток из плодов шиповника	9,72	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Сок фруктовый	12,0	200	90,0	0	0,0	22,4	1,9
<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  
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 21.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/24	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко сгущенное вареное)	70	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>858,0</b>	<b>36,8</b>	<b>26,5</b>	<b>153,0</b>	<b>12,7</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>879,0</b>	<b>31,0</b>	<b>32,1</b>	<b>116,1</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с джемом	75	204,0	3,6	3,9	38,5	3,2
Б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>375,0</b>	<b>4,9</b>	<b>4,8</b>	<b>77,8</b>	<b>6,5</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 21.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Запеканка из творога со сгущенным молоком	150/24	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Сдоба "Аппетитная" с начинкой (молоко сгущенное вареное)	70	252,0	8,4	5,6	77,0	6,4
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>858,0</b>	<b>36,8</b>	<b>26,5</b>	<b>153,0</b>	<b>12,7</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	76,0	2,2	0,5	15,4	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>879,0</b>	<b>31,0</b>	<b>32,1</b>	<b>116,1</b>	<b>9,7</b>
<b>Полдник</b>						
Напиток из плодов шиповника	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Пирожок печеный с джемом	75	204,0	3,6	3,9	38,5	3,2
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>375,0</b>	<b>4,9</b>	<b>4,8</b>	<b>77,8</b>	<b>6,5</b>

Инженер-техно

Столярова Е.А.

Калькулятор

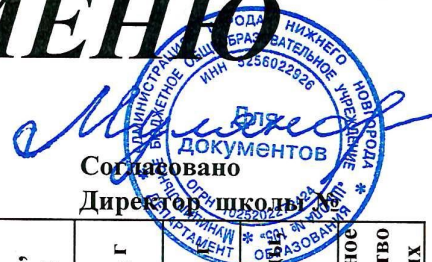
Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

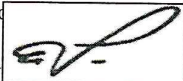
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 21.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,008
Гуляш из говядины	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Булгур отварной	180	259,0	4,4	7,6	34,2	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир )	20	4,0	0,2	0	0,8	0,06
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>566,0</b>	<b>15,3</b>	<b>24,1</b>	<b>63,2</b>	<b>5,3</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный+платный)</b>						
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
Фрикадельки мясные в соусе	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
Каша гречневая рассыпчатая	180	296,0	10,2	8,8	44,1	3,6
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>879,0</b>	<b>32,1</b>	<b>33,6</b>	<b>112,1</b>	<b>9,3</b>

Инженер-технолог  
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.