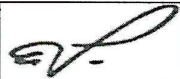



Меню буфетной продукции на 23 Сентября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
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
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>							
Суп молочный с вермишелью	14,21	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<b>Вторые блюда</b>							
Индейка с булгуром	55,74	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Бефстроганов из куриного филе	40,91	100	165,0	15,0	10,7	2,0	0,2
Сосиска отварная	18,84	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Ежики "Аппетитные "	36,79	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<b>Гарниры</b>							
Картофельное пюре	19,70	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	13,53	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,71	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
<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 свежих яблок и изюма	8,22	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Кофейный напиток витаминизированный	7,84	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из груш	8,97	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<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 23.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,02
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>782,8</b>	<b>27,8</b>	<b>41,3</b>	<b>74,6</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Appetитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
<b>Я б л о к о</b>	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>765,4</b>	<b>26,3</b>	<b>23,6</b>	<b>111,8</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>302,0</b>	<b>9,3</b>	<b>10,3</b>	<b>43,2</b>	<b>3,6</b>

Инженер-техн  
Столярова Е.А.

Калькулятор  
Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

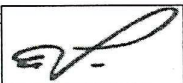
\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

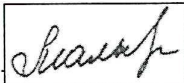
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 23.09.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционно	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,02
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>782,8</b>	<b>27,8</b>	<b>41,3</b>	<b>74,6</b>	<b>6,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из свежих яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
<b>Б л о к о</b>	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>765,4</b>	<b>26,3</b>	<b>23,6</b>	<b>111,8</b>	<b>9,3</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>302,0</b>	<b>9,3</b>	<b>10,3</b>	<b>43,2</b>	<b>3,6</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

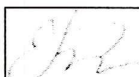
НА 23.09.22



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
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>635,0</b>	<b>20,6</b>	<b>29,2</b>	<b>73,3</b>	<b>6,1</b>
<b>Обед 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Картофельное пюре	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из груш	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>695,6</b>	<b>26,3</b>	<b>24,0</b>	<b>93,6</b>	<b>7,8</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.