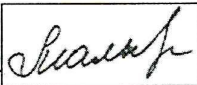



Меню буфетной продукции на 03 Октября 22 г



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
Овощи свежие (огурцы, помидоры) с маслом растительным	17,24	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Огурцы свежие с маслом растительным	16,43	100	104,0	0,8	10	2,5	0,2
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Борщ " Сибирский " со сметаной, зеленью	11,70	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Котлеты из индейки	46,12	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
Плов из говядины	62,01	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
<i>Гарниры</i>							
Вермишель с сыром	21,79	150	239,0	8,2	12	24,6	2,1
Каша гречневая рассыпчатая	13,53	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<i>Напитки</i>							
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 лимоном	2,90	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Какао с молоком	14,84	200	128,0	3,9	32,1	21,1	1,8
Компот из яблок	6,11	200					
<i>Хлеб</i>							
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

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Мальшева Г.А. 

Директор по
производству 

* -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 03.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,01	0,4	0,03
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	108,0	3,0	0,8	22,6	1,9
Стоимость рациона	80,00	768,0	25,5	37,4	82,6	6,9
Обед 1-4 класс (льготный+платный)						
Борщ " Сибирский " со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13,2	0,06	0,11	2,2	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	671,8	20,2	21,5	101,7	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	254,0	6,8	7,1	40,9	3,4
Стоимость рациона	37,00	374,0	12,8	13,5	50,3	4,2

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 03.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	150	239,0	8,2	11,9	24,6	2,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	15	2,0	0,1	0,01	0,4	0,03
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Йогурт " Р а с т и ш к а " 0,110	1шт	96,0	4,2	3,3	12,3	1,0
Батон витаминный с микронутриентами	38	108,0	3,0	0,8	22,6	1,9
Стоимость рациона	96,00	768,0	25,5	37,4	82,6	6,9
Обед 1-4 класс						
Борщ " Сибирский " со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	13,2	0,06	0,11	2,2	0,2
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	671,8	20,2	21,5	101,7	8,5
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Плюшка московская	90	254,0	6,8	7,1	40,9	3,4
Стоимость рациона	37,00	374,0	12,8	13,5	50,3	4,2

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 03.10.22

Для согласования
 Директор школы № 1
 [Подпись]

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнно	10	71,0	4,6	5,8	0,7	0,05
Сосиска отварная	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Вермишель с сыром	180	287,0	9,9	14,3	29,6	2,5
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	751,0	26,5	42,0	67,3	5,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Борщ " Сибирский " со сметаной, зеленью	255	97,0	2,1	5,6	9,5	0,8
Плов из говядины	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Компот из яблок	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	1,7	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	608,4	19,7	21,0	88,5	7,4

Инженер-техно
 Столярова Е.А. [Подпись]

Калькулятор
 Малышева Г.А. [Подпись]

Директор по
 производству
 Корнева [Подпись]

* - 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.