


Меню буфетной продукции на 06 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	26,41	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1
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
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
Первые блюда							
Рассольник " Ленинградский" с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	28,05	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	21,42	250/5	257,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Макаронник с мясом	40,84	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Помидоры свежие (доп. гарнир)	10,66	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,32	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Напиток из облепихи	7,35	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Какао с молоком	14,84	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из нектаринов	7,48	200	59,0	0,5	0,1	14,0	1,2
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

Столярова Е.А. 

Калькулятор
Малышева 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 06.10.22

Согласовано

Директор



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
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
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,4
Батон витаминный с микроэлементами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона		80,00	730,6	23,1	109,4	9,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Рассольник "Ленинградский "с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микроэлементами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микроэлементами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона		96,00	789,4	28,3	122,4	10,2
Полдник						
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	85	224,0	10,9	10,0	22,5	1,9
Стоимость рациона		37,00	302,0	11,2	10,1	41,4

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 06.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
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
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Г р у ш а	1шт	77,0	0,7	0,6	17,6	1,4
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
Стоимость рациона	96,00	730,6	23,1	22,2	109,4	9,1
Обед 1-4 класс						
Рассольник "Ленинградский " с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	60	14,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	789,4	28,3	20,9	122,4	10,2
Полдник						
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Пирожок печеный сдобный с мясом,рисом	85	224,0	10,9	10,0	22,5	1,9
Стоимость рациона	37,00	302,0	11,2	10,1	41,4	3,5

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

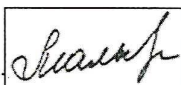
НА 06.10.22




Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Бутерброд горячий с ветчиной и сыром	55	132,0	7,9	5,7	12,3	1,0
Каша молочная " Дружба " с маслом	250/5	208,0	7,7	8,5	37,2	3,1
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	605,0	22,1	18,4	99,6	8,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Рассольник "Ленинградский " с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
Макаронник с мясом	200	373,0	17,3	14,4	43,5	3,6
Помидоры свежие (доп.гарнир)	80	17,0	0,9	0,16	3,0	0,2
Напиток из облепихи	200	60,0	0	0	15,0	1,3
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	96,00	732,4	28,4	20,3	109,8	9,2

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.