


Меню буфетной продукции на 07 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
Огурцы свежие с зеленым горошком и маслом растительным	22,92	100	19,0	1,4	10	3,5	0,3
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
<b>Первые блюда</b>							
Суп молочный с вермишелью	14,15	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бифштекс домашний	40,86	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Филе куриное панированное	48,75	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Фрикадельки в соусе	47,57	100/50	308,0	13,7	19,4	19,7	1,6
<b>Гарниры</b>							
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	11,29	30	12,0	0,9	0,1	1,95	0,2
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,30	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
Кофейный напиток витаминизированный	7,81	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из смеси сухофруктов	6,97	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
<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

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 07.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>80,00</b>	<b>26,5</b>	<b>35,2</b>	<b>111,5</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный +платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>39,5</b>	<b>31,4</b>	<b>103,5</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>37,00</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,3</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 07.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Бифштекс домашний	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Каша гречневая рассыпчатая	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	45	10,0	0,5	0,09	1,7	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	36	100,8	2,9	0,7	20,5	1,7
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>26,5</b>	<b>35,2</b>	<b>111,5</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное с маслом	100/5	329,0	24,0	20,3	12,5	1,0
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	31	65,1	2,2	0,3	13,3	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	37	103,6	2,9	0,7	21,1	1,8
<b>Стоимость рациона</b>		<b>96,00</b>	<b>39,5</b>	<b>31,4</b>	<b>103,5</b>	<b>8,6</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	75,0	3,0	2,8	9,5	0,8
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>		<b>37,00</b>	<b>7,1</b>	<b>6,1</b>	<b>39,4</b>	<b>3,3</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.

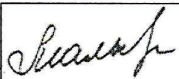
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 07.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Фрикадельки 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	3,7
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,08
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	41	114,8	3,3	0,8	24,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>833,8</b>	<b>29,8</b>	<b>30,5</b>	<b>111,2</b>	<b>9,2</b>
<b>Обед 5-11 класс(льготный +платный)</b>						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Филе куриное панированное	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	26	54,6	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>803,6</b>	<b>38,4</b>	<b>28,7</b>	<b>97,7</b>	<b>8,1</b>

Инженер-технолог  
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.