


Меню буфетной продукции на 10 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал/100г	Жиры, г	Белки, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
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
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками , зеленью	22,87	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	57,43	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Бифштекс домашний	40,86	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Омлет натуральный	26,77	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,43	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	13,17	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,2
<i>Напитки</i>							
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
Какао с молоком	14,81	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из ягод	7,16	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
<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 10.10.22

Для согласования документов  
 Директор школы

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
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
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 микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>728,0</b>	<b>29,8</b>	<b>38,4</b>	<b>64,5</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 класс(льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>674,1</b>	<b>25,7</b>	<b>21,8</b>	<b>93,7</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,5</b>

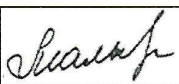
Инженер-техник

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 10.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс</b>						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0
Омлет натуральный	150	199,0	13,9	14,4	3,4	0,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
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 микроэлементами	40	112,0	3,2	0,8	22,8	1,9
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>728,0</b>	<b>29,8</b>	<b>38,4</b>	<b>64,5</b>	<b>5,4</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	50	7,0	0,4	0,05	1,3	0,1
Компот из ягод	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>674,1</b>	<b>25,7</b>	<b>21,8</b>	<b>93,7</b>	<b>7,8</b>
<b>Полдник</b>						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Пирожок печеный сдобный с яблоками	90	190,0	4,3	4,8	32,1	2,7
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>310,0</b>	<b>10,3</b>	<b>11,2</b>	<b>41,5</b>	<b>3,5</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.

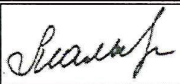
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 10.10.22

Согласовано  
 Директор школы № 5  


Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Сыр порционно	25	84,0	6,7	6,3	0	0
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Омлет натуральный	200	266,0	18,6	19,2	4,6	0,4
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микроэлементами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>650,4</b>	<b>32,3</b>	<b>36,7</b>	<b>47,5</b>	<b>4,0</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Суп сырный с гречками, зеленью	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Гуляш из говядины	100	138,0	9,6	9,6	3,5	0,3
Вермишель отварная	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	26	72,8	2,1	0,5	14,8	1,2
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>690,3</b>	<b>26,3</b>	<b>22,5</b>	<b>95,5</b>	<b>7,9</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.