

буфетной продукции на 12 Октября 22 г

Согласовано  
 Директор  
 [Подпись]

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г
е порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3
ное порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2
	14,63	20	72,0	14,6	6
с кукурузой и маслом растительным	19,97	100	196,0	3,6	12
ная с маслом растительным, сахаром	18,49	100	88,0	0,7	5
ие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10
<b>Первые блюда</b>					
ью и картофелем, с мясом и зеленью	22,94	10/250	111,0	4,8	4,0
<b>Вторые блюда</b>					
е	51,59	100	207,0	13,0	10,
к филе индейки	43,42	100	198,0	7,4	17,
ые с сыром в томатном соусе	50,32	100/50	251,0	13,0	17,
ы	62,01	200	300,0	11,6	11,
ия	22,35	1шт	129,0	6,0	11,
<b>Гарниры</b>					
ное	17,75	150	108,0	0,6	0,1
делия отварные	8,43	150	178,0	5,4	4,9
ие ( доп.гарнир)	11,55	65	13,0	0,7	0,1
( доп.гарнир)	11,99	75	11,0	0,6	0,1
<b>Напитки</b>					
	1,30	200	41,0	0,2	0,
	0,44	200	2,0	0,2	0,
сухофруктов	6,97	200	86,0	0,6	0,0
	2,98	200/7	43,0	0,3	0,
<b>Угощ</b>					

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.22

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	
<i>класс(льготный +платный )</i>					
	15	98,0	0,2	9,3	
маслом	100/5	287,0	13,9	18,2	
	150	108,0	3,1	5,2	
д.гарнир)	75	11,0	0,6	0,1	
	200/15	44,0	0,3	0,1	
с микроэлементами	43	120,4	3,4	0,9	
<b>цена 80,00</b>		<b>668,4</b>	<b>21,5</b>	<b>33,8</b>	
<i>класс(льготный+платный )</i>					
и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	
	200	300,0	11,6	11,7	
доп.гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	
фруктов	200	86,0	0,6	0	
с микроэлементами	26	55,0	1,8	0,3	
с микроэлементами	30	84,0	2,4	0,6	
<b>цена 96,00</b>		<b>649,0</b>	<b>21,9</b>	<b>16,7</b>	<b>1</b>
<b>Полдник</b>					
плованное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	
	50	139,0	3,8	3,7	

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	
<b>Завтрак 1-4 класс</b>					
	15	98,0	0,2	9,3	
маслом	100/5	287,0	13,9	18,2	
	150	108,0	3,1	5,2	
и гарнир)	75	11,0	0,6	0,1	
	200/15	44,0	0,3	0,1	
с микронутриентами	43	120,4	3,4	0,9	
<b>ценона</b>	<b>96,00</b>	<b>668,4</b>	<b>21,5</b>	<b>33,8</b>	<b>6</b>
<b>Обед 1-4 класс</b>					
и картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	
	200	300,0	11,6	11,7	
доп. гарнир)	65	13,0	0,7	0,1	
офруктов	200	86,0	0,6	0	
с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	
с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	
<b>ценона</b>	<b>96,00</b>	<b>649,0</b>	<b>21,9</b>	<b>16,7</b>	<b>10</b>
<b>Полдник</b>					
ованное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	
	50	139,0	3,8	3,7	

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 12.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	
<i>(класс(льготный +платный )</i>					
	10	66,0	0,1	7,3	
с сыром в томатном соусе	100/50	251,0	13,0	17,0	
я отварные	180	212,0	6,5	5,7	
с гарнир)	40	6,0	0,3	0	
	200/7	43,0	0,3	0,1	
с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	
<b>ценона</b>	<b>80,00</b>	<b>664,8</b>	<b>22,7</b>	<b>30,7</b>	
<i>класс(льготный+платный )</i>					
с картофелем, мясом, зеленью	10/250	111,0	4,8	4,0	
	200	300,0	11,6	11,7	
с фруктов	200	86,0	0,6	0	
с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	
с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	
<b>ценона</b>	<b>96,00</b>	<b>620,0</b>	<b>20,8</b>	<b>16,5</b>	



Калькулятор

Малышева Г.А.

Директор по  
производству  
Корнева

Количество хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показана энергетическая оценка количества хлебных единиц в блюде.