


Меню буфетной продукции на 14 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционно	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Огурцы свежие с маслом растительным	16,43	100	106,0	0,86	10	2,8	2,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	18,49	100	88,0	0,7	5	10,0	0,8
Помидоры свежие со сладким перцем и маслом	21,79	100	103,0	0,7	10	2,3	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	30,67	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
<b>Вторые блюда</b>							
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	50,41	100	166,0	18,9	8,1	4,4	0,4
Фрикасе из индейки	40,90	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Запеканка картофельная с мясом	50,40	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Шницель "Нежный "	40,12	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,86	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<b>Гарниры</b>							
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп. гарнир)	11,96	65	63,0	1	3,3	7,3	0,6
<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
Чай с лимоном	2,98	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	6,97	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Какао с молоком	13,97	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<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  
Мальшева Г.А. 

Директор по  
производству 

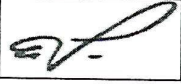
\* -R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

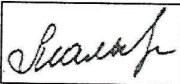
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 14.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки	Жиры	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 1-4 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Шницель "Нежный"	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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	41	114,8	3,3	0,8	23,4	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>850,8</b>	<b>31,2</b>	<b>36,1</b>	<b>99,7</b>	<b>8,3</b>
<b>Обед 1-4 класс( льготный+платный )</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом, маслом	200/5	296,0	13,5	16,8	22,5	1,9
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром(доп.гарнир)	65	63,0	1,0	3,3	7,3	0,6
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	31	86,8	2,5	0,6	17,7	1,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>705,8</b>	<b>33,4</b>	<b>24,8</b>	<b>92,9</b>	<b>7,7</b>
<b>Полдник</b>						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Сдоба обыкновенная	50	165,0	4,1	3,3	29,9	2,5
<b>Стоимость рациона</b>	<b>37,00</b>	<b>315,0</b>	<b>10,1</b>	<b>8,9</b>	<b>48,9</b>	<b>4,1</b>

Инженер-техно  
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.

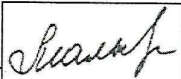
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ


НА 14.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<b>Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Фрикасе из индейки	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
<b>Стоимость рациона</b>	<b>80,00</b>	<b>681,6</b>	<b>18,1</b>	<b>31,8</b>	<b>80,4</b>	<b>6,7</b>
<b>Обед 5-11 класс (льготный+платный)</b>						
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	40/15/250	121,0	14,0	1,1	13,7	1,1
Запеканка картофельная с мясом	200	259,0	11,5	13,7	22,5	1,8
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром(доп.гарнир)	40	39,0	0,6	2,0	4,5	0,4
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	27	75,6	2,2	0,5	15,4	1,3
<b>Стоимость рациона</b>	<b>96,00</b>	<b>590,6</b>	<b>30,4</b>	<b>17,7</b>	<b>77,2</b>	<b>6,4</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.