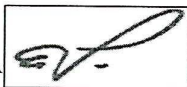


Меню буфетной продукции на 18 Октября 22 г

Согласовано
Директор школы

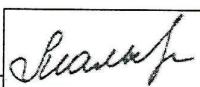
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Ветчина порционно	15,84	30	53,0	5	3	1,3	0,1
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	0
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	0,3
Овощи свежие(огурцы,помидоры) с маслом растительным	17,24	100	106,0	0,86	10	2,8	0,2
Первые блюда							
Суп " Калейдоскоп " с куриным филе, зеленью	19,47	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Вторые блюда							
Рыба запеченная	64,89	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Биточки домашние	42,35	100	188,0	11,4	11,4	10,1	0,8
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
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,20	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Помидоры свежие (доп.гарнир)	4,44	25	5,0	0,3	0,1	1,0	0,08
Напитки							
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
Какао с молоком	13,97	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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 18.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	80,00	660,4	27,2	28,4	74,0	6,1
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп " Калейдоскоп " с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,08
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	600,6	27,1	17,1	84,7	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
Стоимость рациона	37,00	323,0	12,7	11,3	42,6	3,5

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 18.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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	28	78,4	2,2	0,6	16,0	1,3
Стоимость рациона	96,00	660,4	27,2	28,4	74,0	6,1
Обед 1-4 класс						
Суп " Калейдоскоп " с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,08
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	96,00	600,6	27,1	17,1	84,7	7,0
Полдник						
Кисломолочный напиток " С н е ж о к "	200	156,0	5,6	5,0	22,0	1,8
Булочка обсыпная с творогом	60	167,0	7,1	6,3	20,6	1,7
Стоимость рациона	37,00	323,0	12,7	11,3	42,6	3,5

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 18.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Биточки домашние	100	188,0	11,4	11,4	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0,02	0,5	0,04
Какао с молоком	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	33	92,4	2,6	0,7	18,8	1,6
Стоимость рациона	80,00	689,4	24,7	28,2	84,1	7,0
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп " Калейдоскоп " с куриным филе, зеленью	10/250	100,0	5,3	3,8	11,2	0,9
Рыба запеченная	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,4
Рис отварной	180	220,0	4,4	7,5	33,7	2,8
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	609,0	26,9	18,1	84,6	7,0

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.