

Меню буфетной продукции на 21 Октября 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных	
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	
Сыр порционно	14,63	20	72,0	14,6	6	0	
Помидоры свежие с маслом растительным	18,03	100	109,0	0,99	10	3,4	
Огурцы свежие зеленым горошком и маслом растительным	23,63	100	19,0	1,4	10	3,5	
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	14,15	250	153,0	5,8	4,8	21,6	
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	54,79	200	377,0	15,6	19,9	34,9	
Бефстроганов из куриного филе	40,49	100	165,0	15,0	10,7	2,0	
Ежики "Аппетитные"	37,08	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	
Гарниры							
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	
Каша гречневая рассыпчатая	13,02	150	246,0	8,5	7,3	36,6	
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,11	40	9,0	0,4	0,1	1,5	
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	10,00	25	10,0	0,8	0,1	1,6	
Напитки							
Чай с сахаром	1,30	200	41,0	0,2	0,1	10,1	
Чай без сахара	0,44	200	2,0	0,2	0,1	0,1	
Кофейный напиток витаминизированный	7,69	200	110,0	2,3	1,4	22,0	
Компот из яблок и изюма	8,20	200	78,0	0,3	0,1	18,9	
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	

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 21.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	11,0	0,6	0,1	1,9	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	80,00	804,0	28,32	41,5	79,0	6,5
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Appetитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	743,0	25,7	23,4	107,3	8,9
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
Стоимость рациона	37,00	302,0	9,3	10,3	43,2	3,6

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 21.10.22

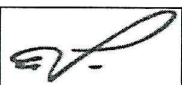
Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Сыр порционнo	30	109,0	6,9	8,5	0	0
Масло сливочное	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0,01
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	55	11,0	0,6	0,1	1,9	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	804,0	28,32	41,5	79,0	6,5
Обед 1-4 класс						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	26	55,0	1,8	0,3	11,2	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	743,0	25,7	23,4	107,3	8,9
Полдник						
Йогурт фруктовый питьевой	200	150,0	6,0	5,6	19,0	1,6
Плюшка с сахаром	50	152,0	3,3	4,7	24,2	2,0
Стоимость рациона	37,00	302,0	9,3	10,3	43,2	3,6

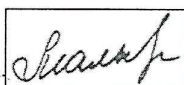
Инженер-техн

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 21.10.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, 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
Индейка с булгуром	200	377,0	15,6	19,9	34,9	2,9
Помидоры свежие (доп.гарнир)	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона	80,00	651,6	21,0	29,3	76,7	6,3
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп молочный с вермишелью	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
Ежики " Аппетитные "	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	25	10,0	0,8	0,05	1,6	0,1
Компот из яблок и изюма	200	78,0	0,3	0,1	18,9	1,6
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	35	98,0	2,8	0,7	20,0	1,7
Стоимость рациона	96,00	724,0	26,6	24,1	100,3	8,4

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.