


Меню буфетной продукции на 14 Декабря 22 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Б	Ж, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное	9,41	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	18,42	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Икра кабачковая	19,88	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,75	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Фрикасе из индейки	37,96	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Индейка с овощами	53,54	200	108,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Сосиска отварная	22,35	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Рыба запеченая	66,22	90	123,0	13,1	5,9	4,3	0,3
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,86	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Котлеты домашние	42,35	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Вторые блюда постные							
Котлеты свекольные	8,21	100	17,2	3,7	7,8	18,8	1,6
Гарниры							
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Рис отварной	11,41	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	12,89	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
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	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из смеси сухофруктов	6,06	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	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 14.12.22

Согласовано

Директор школы № 1



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционный	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	80,00	593,4	24,6	28,2	60,1	5,0
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	96,00	721,6	28,1	25,1	95,3	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,7

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 14.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 1-4 класс						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисломолочный напиток "Биолакт" 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Батон витаминный с микронутриентами	38	106,4	3,0	0,8	21,7	1,8
Стоимость рациона	96,00	593,4	24,6	28,2	60,1	5,0
Обед 1-4 класс						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	70	71,0	1,1	3,6	8,5	0,7
Компот из смеси сухофруктов	200	86,0	0,6	0	20,9	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	30	63,0	2,1	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	42	117,6	3,4	0,8	23,9	2,0
Стоимость рациона	96,00	721,6	28,1	25,1	95,3	7,9
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1 шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,8
Булочка ванильная	50	139,0	3,8	3,7	22,6	1,9
Стоимость рациона	37,00	259,0	9,8	10,1	32,0	2,7

Инженер-технолог
Столярова Е.А.

Калькулятор
Мальшова 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 14.12.22



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак 5-11 класс (льготный+платный)						
Масло сливочное	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Индейка с овощами	200	232,0	13,8	11,0	19,4	1,6
Чай с лимоном	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	80,00	482,0	20,8	24,7	44,1	3,6
Обед 5-11 класс (льготный+платный)						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Котлеты домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
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	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	515,0	26,0	22,3	77,5	6,4

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.