

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 06.09.23

Согласовано

Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Завтрак (5-11) платный льготный						
Сыр порционно	19	67,0	4,40	5,50	0,00	0,00
Жаркое с индейкой	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Яблоко свежее	шт	67,0	0,60	0,60	14,70	1,20
Огурцы свежие	45	6,8	0,40	0,04	1,10	0,09
Чай с сахаром	200	41,0	0,20	0,10	10,10	0,80
Батон витаминизированный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		466,8	20,90	16,1	59,4	4,89
Обед (5-11) платный льготный						
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	15/250	84,0	6,10	3,20	7,70	0,60
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,90	14,50	10,10	0,90
Рис отварной	180	220,0	4,40	7,50	33,70	2,80
Помидоры свежие	25	6,3	0,20	0,05	0,90	0,08
Компот из яблок	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
Хлеб полезный с микроэлементами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микроэлементами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		641,0	26,4	25,7	76,2	6,3
Полдник (5-11) платный льготный						
Хачапури	95	284,0	12,20	14,40	26,40	2,20
Напиток клюквенный	200	65,0	0,10	0,10	15,90	1,30
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		349,0	12,3	14,5	42,3	3,5

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по
производству
Корнева

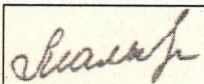
* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

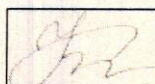
Меню буфетной продукции на 06 СЕНТЯБРЯ 23 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Сыр порционно	12,47	19	67,0	4,4	5,5	0	0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	28,09	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6
Вторые блюда							
Жаркое с индейкой	49,48	200	249,0	8,7	15,4	18,7	1,6
Биточки домашние	42,77	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Гарниры							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,07	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	3,80	25	5,0	0,3	0,05	1,0	0,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из яблок	5,93	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	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.