

Меню буфетной продукции на 18,09,2023 г

Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Сыр порционно	8,53	13	47,0	3,00	3,80	0,00	0,00
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	25,51	10/255	127,0	5,50	4,70	16,60	1,40
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	17,91	200/5	205,0	5,30	7,00	30,00	2,50
Рагу из говядины	64,63	200	224,0	12,30	12,00	16,50	1,30
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,45	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,10
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53	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

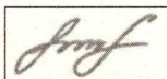
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



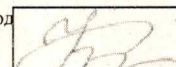
Калькулятор

Косолапова В.Ф.



Директор по производ

Корнева Е.И.

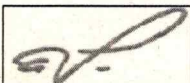


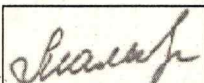
\* Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

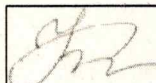
Меню буфетной продукции на 18 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано  
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	8,53	13	47,0	3,0	3,8	0	0
Бутерброд горячий с сыром	22,31	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	25,51	10/255	127,0	5,5	4,7	16,6	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	17,91	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Рагу из говядины	64,63	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
<i>Гарниры</i>							
Огурцы свежие ( доп. гарнир)	10,59	70	10,0	0,6	0,1	1,8	0,2
<i>Напитки</i>							
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
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
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  
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.

136

# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 18.09.23

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Сыр порционно	13	47,0	3,00	3,80	0,00	0,00
Масло сливочное порционно 1/15	1 шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
Каша молочная рисовая жидкая с маслом	200/5	205,0	5,30	7,00	30,00	2,50
Йогурт фасованный растишка 1/110	1 шт	96,0	4,20	3,30	12,30	1,00
Кофейный напиток витаминизированный	200	110,0	2,30	1,40	22,00	1,80
Батон витаминизированный с микронутриентами	30	894,0	2,40	0,60	17,10	1,40
<i>Стоимость рациона: 85,20</i>		<b>1464,0</b>	<b>17,30</b>	<b>28,5</b>	<b>81,5</b>	<b>6,70</b>
<b>Обед ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	10/255	127,0	5,50	4,70	16,60	1,40
Рагу из говядины	200	224,0	12,30	12,00	16,50	1,30
Компот из груши	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,10
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,80	0,30	10,80	0,90
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,00	0,50	14,30	1,20
<i>Стоимость рациона: 102,24</i>		<b>532,0</b>	<b>21,8</b>	<b>17,6</b>	<b>72,2</b>	<b>5,9</b>
<b>Полдник ( 5-11 ) платный льготный</b>						
Хачапури	95	284,0	12,20	14,40	26,40	2,20
Сок фруктовый	200	90,0	0,00	0,00	22,40	1,90
<i>Стоимость рациона: 39,41</i>		<b>374,0</b>	<b>12,2</b>	<b>14,4</b>	<b>48,8</b>	<b>4,1</b>

Инженер-технолог

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

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.