132

ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 09.11.22

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисломолочный напиток " Б и о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона 96,00		*747,6*	*25,3*	*23,8*	*106,9*	*8,8*
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, мясом, гренками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Бефстроганов из филе индейки	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона 96,00		*815,0*	*27,5*	*33,3*	*100,5*	*8,3*
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
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*	*2,6*

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 09.11.22

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 1-4 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние с маслом	100/5	226,0	13,9	14,5	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кисломолочный напиток " Б и о л а к т " 0,100	1шт	75,0	2,8	3,2	8,0	0,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Я б л о к о	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	32	89,6	2,6	0,6	18,2	1,5
Стоимость рациона 80,00		*747,6*	*25,3*	*23,8*	*106,9*	*8,8*
Обед 1-4 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, мясом, гренками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Бефстроганов из филе индейки	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Пюре картофельное	170	123,0	3,5	5,9	13,7	1,1
Сок фруктовый	200	90,0	0	0	22,4	1,9
Хлеб полезный с микронутриентами	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4
Стоимость рациона 96,00		*815,0*	*27,5*	*33,3*	*100,5*	*8,3*
Полдник						
Молоко витаминизированное 0,2	1шт	120,0	6,0	6,4	9,4	0,7
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*	*2,6*

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 09.11.22

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Завтрак 5-11 класс(льготный+платный)						
Биточки домашние	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Макаронные изделия отварные	180	212,0	6,5	5,7	33,5	2,8
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Яблоко	1шт	67,0	0,6	0,6	14,7	1,2
Батон витаминный с микронутриентами	29	81,2	2,3	0,6	16,5	1,4
Стоимость рациона 80,00		*670,2*	*23,2*	*18,2*	*102,8*	*8,5*
Обед 5-11 класс(льготный+платный)						
Суп с горохом, мясом, гренками и зеленью	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Бефстроганов из филе индейки	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Пюре картофельное	180	130,0	3,8	6,3	14,5	1,2
Чай с сахаром	200	41,0	0,2	0,1	10,1	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		*759,0*	*27,6*	*33,7*	*86,2*	*7,1*

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.

Меню буфетной продукции на 09 Ноября 22 г

Согласовано
Директор школы № 132

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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
Сыр порционно	**14,63**	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Масло шоколадное	**9,41**	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Суп с горохом, мясом, гренками и зеленью	**22,21**	10/15/250	227,0	10,5	6,5	31,5	2,6
Вторые блюда							
Бефстрогнов из филе индейки	**50,99**	100	238,0	9,3	20,0	5,0	0,4
Биточки домашние	**42,35**	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Сосиска отварная	**22,35**	1шт	129,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Сырники из творога со сгущенным молоком	**62,86**	150/30	446,0	24,9	18,1	45,8	3,8
Сырники из творога с вареньем	**66,46**	150/30	458,0	24,3	16,9	52,0	4,3
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	**8,43**	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	**11,41**	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Пюре картофельное	**17,75**	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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
Кисель плодово-ягодный витаминзированный	**7,56**	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Сок фруктовый	**10,21**	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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
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.