

Меню буфетной продукции на 11,12,2023 г

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Сыр порционнно	9,83	15	150,0	3,50	4,40	0,00	0,00
Масло сливочное порционнно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,20	10,90	0,20	0,00
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,76	10/260	101,0	4,20	5,20	9,30	0,80
<i>Вторые блюда</i>							
Бефстроганов из филе индейки	46,3	100	172,0	9,80	12,00	5,90	0,40
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,00	13,70	35,60	2,90
<i>Гарнир</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,50	7,30	36,60	2,00
<i>Напитки</i>							
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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,90	3,10	21,10	1,70
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,20	0,10	14,00	1,10
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

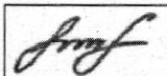
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



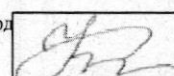
Калькулятор

Косолапова В.Ф.



Директор по производству

Корнева Е.И.

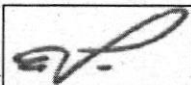


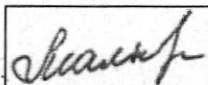
* Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

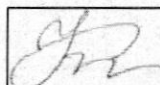
Меню буфетной продукции на 11 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано
Для
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,76	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	46,30	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
Каша молочная пшеничная с маслом	16,29	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	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.