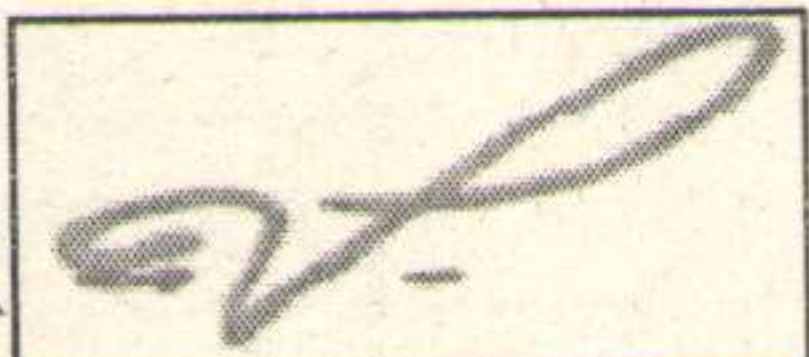


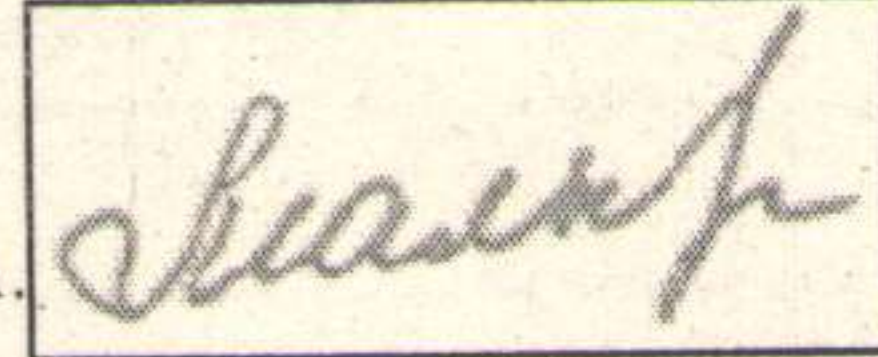
о буфетной продукции на 26 О К Т Я Б Р Я 23 г

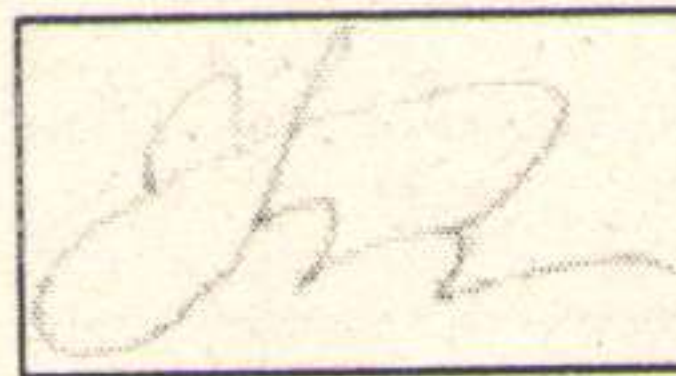
Согласовано
 Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Бутерброд горячий с помидорами и сыром	30,71	70	198,0	7,8	13	12,2	1,0
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная пшенная с маслом	16,29	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Гарниры							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5	12,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	5,29	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,07
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
Чай с лимоном	2,77	200	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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.