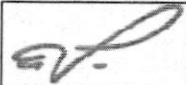
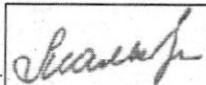


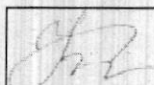
Меню буфетной продукции на 05 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №

| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| <i>Холодные блюда</i> | | | | | | | |
| Масло сливочное порционно 1/15 | 11,39 | 1 шт | 112,0 | 0,1 | 12,4 | 0,1 | 0 |
| Сыр порционно | 9,83 | 15 | 53,0 | 3,5 | 4,4 | 0 | 0 |
| <i>Первые блюда</i> | | | | | | | |
| Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 26,83 | 10/260 | 135,0 | 4,7 | 5,4 | 16,8 | 1,4 |
| <i>Вторые блюда</i> | | | | | | | |
| Каша молочная " Дружба " с маслом | 18,07 | 200/5 | 228,0 | 6,2 | 8,5 | 31,6 | 2,6 |
| Макаронник с мясом, маслом | 55,38 | 200/5 | 434,0 | 21,0 | 21,2 | 39,6 | 3,3 |
| <i>Гарниры</i> | | | | | | | |
| Икра кабачковая (доп.гарнир) | 10,71 | 65 | 51,0 | 0,76 | 3,0 | 5,0 | 0,4 |
| <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 |
| Какао с молоком | 15,64 | 200 | 128,0 | 3,9 | 3,1 | 21,1 | 1,8 |
| Компот из кураги | 6,69 | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| <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
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.

Меню буфетной продукции на 05,10,2023 г

Согласовано
Директор школы

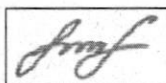
| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| <i>Первые блюда</i> | | | | | | | |
| Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью | 26,83 | 10/260 | 135,0 | 4,70 | 5,40 | 16,80 | 1,40 |
| <i>Вторые блюда</i> | | | | | | | |
| Котлета куриная | 45,68 | 90 | 156,0 | 14,60 | 7,90 | 5,20 | 0,40 |
| Макаронник с мясом, маслом | 55,38 | 200 | 434,0 | 21,00 | 21,20 | 39,60 | 3,60 |
| <i>Гарниры</i> | | | | | | | |
| Овощи тушеные | 21,20 | 150 | 126 | 3,2 | 6,3 | 14,1 | 1,2 |
| Икра кабачковая | 9,90 | 60 | 47,0 | 0,70 | 2,80 | 4,60 | 0,30 |
| <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 кураги | 6,69 | 200 | 86,0 | 1,00 | 0,00 | 13,20 | 1,10 |
| <i>Хлеб</i> | | | | | | | |
| 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.

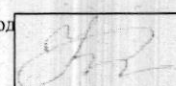
Калькулятор

Косолапова В.Ф.



Директор по 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.