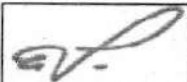
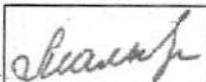


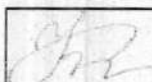
Меню буфетной продукции на 09 ОКТЯБРЯ 23 г

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	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	6,55	10	35,0	2,3	2,9	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гренками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Пудинг " Лакомка" со сугщенным молоком	62,45	150/30	401,0	16,3	11,9	57,3	4,8
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	001	2,3	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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из ягод	7,92	200	49,2	0,2	1,0	12,0	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 09,10,2023 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 порционно	9,83	15	150,0	3,50	4,40	0,00	0,00
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,30
Котлеты из индейки	53,11	90	140,0	12,50	8,30	3,90	0,30
<i>Гарниры</i>							
Картофель отварной	14,50	150	117	2,9	4,9	15,5	1,3
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,40	4,90	27,90	2,30
<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
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
<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.