

Меню буфетной продукции на 11,10,2023 г

Согласовано
Директор школы



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|--------------------------------------|
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью | 17,01 | 10/250 | 108,0 | 5,60 | 3,00 | 15,00 | 1,20 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Биточки домашние | 42,83 | 100 | 198,0 | 13,80 | 11,30 | 10,10 | 0,80 |
| Плов из говядины | 66,32 | 200 | 322,0 | 14,00 | 13,70 | 35,60 | 2,90 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Пюре картофельное | 15,08 | 150 | 108 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,1 |
| Капуста квашеная с маслом растительным | 8,01 | 45 | 46,0 | 0,70 | 2,30 | 5,50 | 0,40 |
| Помидоры свежие | 9,11 | 60 | 13,0 | 0,70 | 0,10 | 2,30 | 0,10 |
| Напитки | | | | | | | |
| 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 кураги | 6,69 | 200 | 86,0 | 1,00 | 0,00 | 13,20 | 1,10 |
| Хлеб | | | | | | | |
| 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

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

Косолапова В.Ф.

Директор по производству

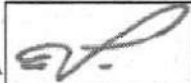
Корнева Е.И.

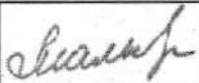
* Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

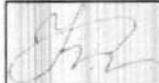
Меню буфетной продукции на 11 О К Т Я Б Р Я 23 г



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки* | Жиры г | Углевода, г | Примерное количество хлебных единиц* |
|--|-------|-----------|--------------------|--------|--------|-------------|--------------------------------------|
| Масло сливочное порционно 1/15 | 11,39 | 1 шт | 112,0 | 0,1 | 12,4 | 0,1 | 0 |
| Сыр порционно | 13,10 | 20 | 71,0 | 4,6 | 5,8 | 0 | 0 |
| Первые блюда | | | | | | | |
| Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью | 17,01 | 10/250 | 108,0 | 5,6 | 3,0 | 15,0 | 1,3 |
| Вторые блюда | | | | | | | |
| Биточки домашние | 42,83 | 100 | 198,0 | 13,8 | 11,3 | 10,1 | 0,8 |
| Плов из говядины | 66,32 | 200 | 322,0 | 14,0 | 13,7 | 35,6 | 3,0 |
| Котлеты рубленые из цыплят | 51,79 | 90 | 206,0 | 18,2 | 8,1 | 15,1 | 1,3 |
| Гарниры | | | | | | | |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 10,62 | 70 | 15,0 | 0,8 | 0,14 | 2,7 | 0,2 |
| Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром | 8,01 | 45 | 46,0 | 0,7 | 2,3 | 5,5 | 0,5 |
| Пюре картофельное | 15,08 | 150 | 108,0 | 3,1 | 5,2 | 12,1 | 1,0 |
| 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 |
| Компот из кураги | 6,69 | 200 | 86,0 | 1,0 | 0,0 | 13,2 | 1,1 |
| 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
Мальшева 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.