

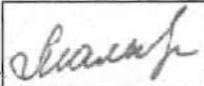
Меню буфетной продукции на 12 ОКТЯБРЯ 23 г


Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	11,78	18	64,0	4,1	5,2	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	34,27	255	112,0	6,8	6,2	7,0	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Тефтели мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,3	14,9	9,9	0,8
Запеканка рисовая с творогом с вареньем	36,16	150/30	342,0	11,9	10,0	50,9	4,2
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	6,07	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
<b>Напитки</b>							
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 яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<b>Хлеб</b>							
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 12,10,2023 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	11,78	18	64,0	4,10	5,20	0,00	0,00
<i>Первые блюда</i>							
Солянка домашняя со сметаной, зеленью	34,27	255	112,0	6,80	6,20	7,00	0,50
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	61,69	90	259,0	21,30	14,90	9,90	0,10
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,13	100/50	260,0	15,20	17,00	11,50	0,90
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	12,07	150	185	3,7	6,3	28,5	2,4
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,40	4,90	27,90	2,30
Помидоры свежие	6,07	40	9,0	0,40	0,10	1,50	0,10
<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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,80
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,20
<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 производ

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.