

Меню буфетной продукции на 19,10,2023 г

Согласовано
Директор школы

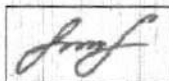
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,10
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с мясом, гренками, зеленью	32,04	10/15/250	183,0	6,90	6,80	22,70	1,80
<i>Вторые блюда</i>							
Ёжики аппетитные	37,67	100/50	202,0	11,30	11,80	12,90	1,00
Индейка с булгуром	54,65	200	352,0	13,20	16,80	37,00	3,00
<i>Гарнир</i>							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,10	5,20	12,10	1,00
Помидоры свежие	7,59	50	12,5	0,50	0,10	1,90	0,10
Огурцы свежие	3,03	20	3,0	0,20	0,02	0,50	0,00
<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	0,90
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.

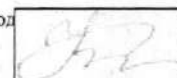
Калькулятор

Косолапова В.Ф.



Директор по производству

Корнева Е.И.

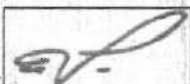


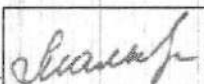
* Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.

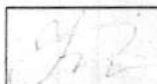
Меню буфетной продукции на 19 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0	6,2	2,2	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с мясом, грибами, зеленью	32,04	10/250/15	183,0	6,9	6,8	22,7	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Индейка с булгуром	54,65	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Ежики "Аппетитные"	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,07	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,1
<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	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
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.