

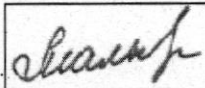
Меню буфетной продукции на 04 ДЕКАБРЯ 2023 г

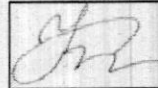
Согласовано
Директор школы № 10



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	20,83	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
Вторые блюда							
Омлет с сыром	48,81	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Гарниры							
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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
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 04,12,2023 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>							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	20,83	10/250	111,0	4,80	4,00	14,00	1,20
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,20
Шницель "Нежный"	44,07	90	219,0	15,00	12,20	11,90	1,00
<i>Гарнир</i>							
Овощи тушеные	21,20	150	126,0	3,20	6,30	14,10	1,20
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,50	7,30	36,60	3,00
<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	0,80
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
<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.