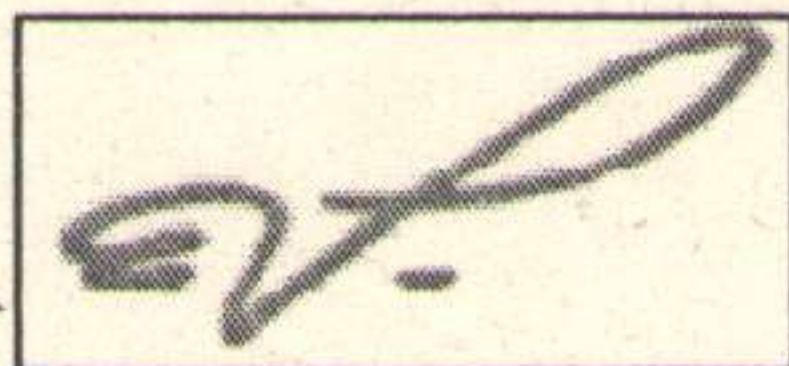


Меню буфетной продукции на 16 Н О Я Б Р Я 23 г

Согласовано
Директор школы №

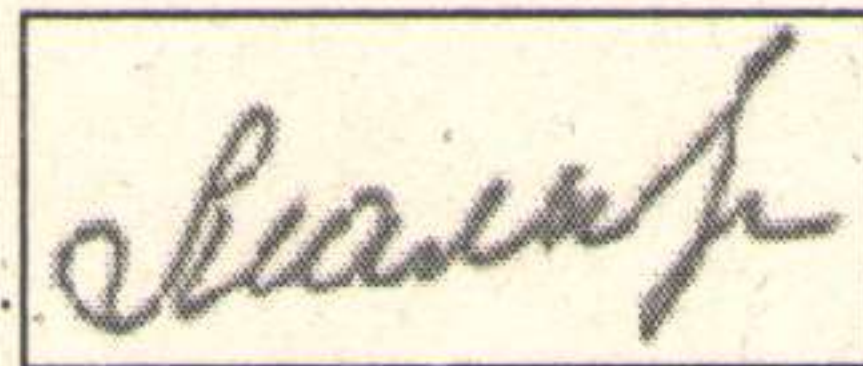
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Первые блюда							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	26,83	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,07	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом	51,96	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,2
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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компо из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1
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

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.