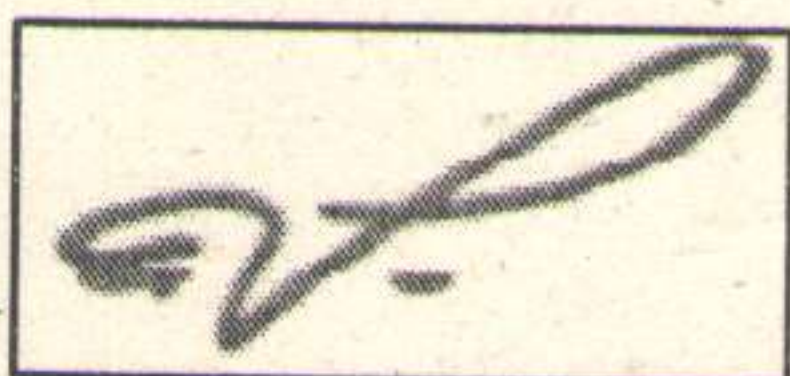


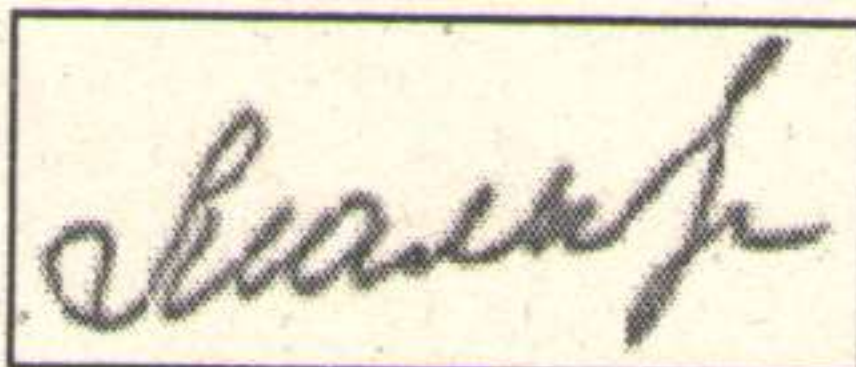
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	6,55	10	35,0	2,3	2,9	0	0
Первые блюда							
Суп сырный с гренками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Пудинг " Лакомка" со сгущенным молоком	60,68	150/25	385,0	15,9	11,5	54,5	4,5
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	8,48	20	65,0	2,0	1,0	12,0	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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток клюквенный	15,40	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из ягод	7,92	200	49,2	0,2	1,0	12,0	1,0
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.

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гренками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,10	6,30	22,80	1,90
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета из индейки	61,31	90	140,0	12,50	8,30	3,90	0,20
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,70	10,50	3,20	0,20
<i>Гарнир</i>							
Картофель отварной	17,12	150	117,0	2,90	4,90	15,50	1,30
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,40	4,90	27,90	2,30
<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
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
<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

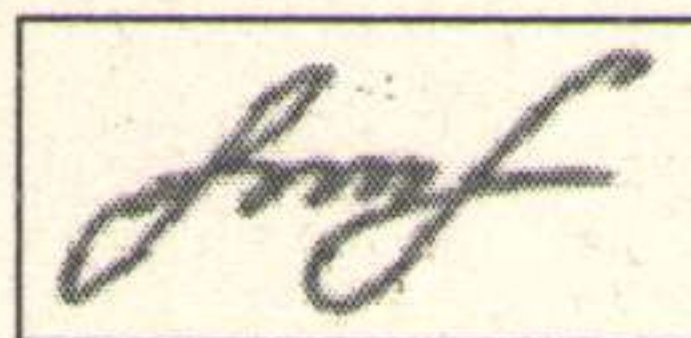
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



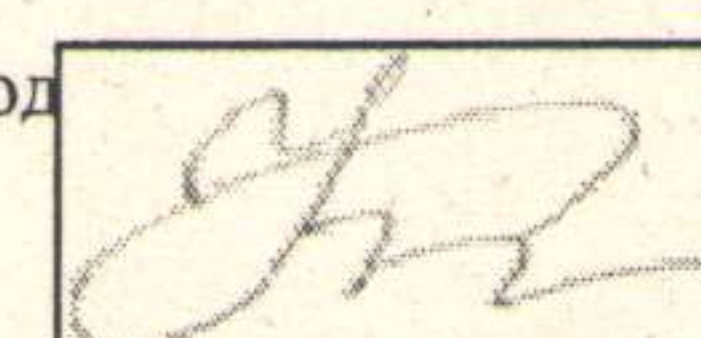
Калькулятор

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.