

Меню буфетной продукции на 22,11,2023 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 из овощей с мясом, сметаной, зеленью	25,02	10/255	97,0	4,30	4,70	9,50	0,80
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,10
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
<i>Гарнир</i>							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,10	5,20	12,10	1,00
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,40	4,90	27,90	2,30
Капуста квашенная с маслом растительным	13,29	75	75,0	1,20	3,90	9,00	0,80
<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
Напиток из шиповника	7,85	200	104,0	0,70	0,30	24,60	2,00
<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

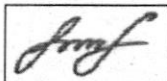
Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.



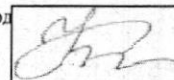
Калькулятор

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.