

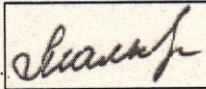
МЕНЮ УЧИТЕЛЯ на 01 МАРТА 24г

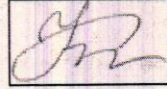
Согласовано
 Для
 Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калор ий- ность	Белки, г	Жиры, г	Углево ды, г	приме рное количе ство хлебн ых единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	24,75	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Макаронник с мясом	60,98	200	397,0	21,0	17,1	39,6	3,3
Тефтели мясные в соусе	54,73	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Котлеты куриные с сыром	51,57	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,32	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Икра кабачковая (доп. гарнир)	4,95	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,2
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<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.