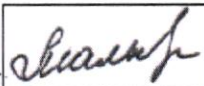
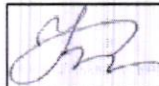




Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,00	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
<b>Вторые блюда</b>							
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Бефстроганов из куриного филе	50,63	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	8,93	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Пюре картофельное	21,32	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<b>Напитки</b>							
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
<b>Хлеб</b>							
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 21.02.2024 г

Согласовано  
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,10	6,20	2,20	0,20
<i>Первые блюда</i>							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28	10/250	90,0	3,40	4,00	9,30	0,80
<i>Вторые блюда</i>							
Бефстроганов из куриного филе	50,63	100	169,0	14,00	10,60	4,30	0,30
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	25,45	150	108	3,1	5,2	12,1	1,0
Рожки отварные	10,13	150	178	5,4	4,9	27,9	2,3
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,44	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Компот из ягод	7,85	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.