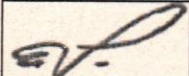


Меню буфетной продукции на 23 ЯНВАРЯ 24 г

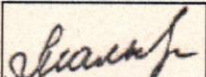


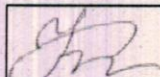
Согласовано
Директор школы №

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
Первые блюда							
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	27,73	10/255	121,0	4,7	6,9	10,1	0,8
Вторые блюда							
Омлет натуральный	35,11	150	199,0	13,9	14,4	3,4	1,3
Плов из говядины	65,36	200	309,0	12,7	12,8	36,0	3,0
Гарниры							
Напитки							
Чай с сахаром	1,38	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	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Компот из кураги	6,62	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

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.

Меню буфетной продукции на 23.01.2024 г



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,20	9,30	3,30	0,20
Первые блюда							
Борщ "Сибирский" с мясом, со сметаной, зеленью	27,73	10/255	121,0	4,70	6,90	10,10	0,90
Вторые блюда							
Плов из говядины	65,36	200	309,0	12,70	12,80	36,00	3,00
Фрикадельки в соусе	55,20	100/50	308,0	13,70	19,40	19,70	1,60
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	9,26	150	246	8,5	7,3	36,6	3,0
Напитки							
Чай с сахаром	1,38	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
Чай с лимоном	2,70	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,21
Хлеб							
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

Калькулятор

Горячкина Н.Н.

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.