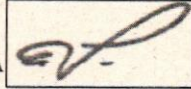
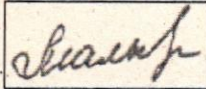


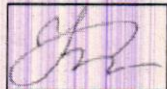
Согласовано
Директор школы № 1



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,55	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,7
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Филе куриное панированное	62,53	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Рис отварной	11,96	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0,02	0,6	0,05
Напитки							
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
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
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 31.01.2024 г

Согласовано
Директор **Щебульентов**



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	25,55	10/255	94,0	4,20	4,50	9,20	0,80
Вторые блюда							
Филе куриное панированное	62,53	100	296,0	24,00	16,70	12,40	1,10
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,30	9,40	19,20	1,60
Гарниры							
Рис отварной	11,96	150	185	3,7	6,3	28,5	2,4
Напитки							
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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,00	0,00	28,00	2,30
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,20
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

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.