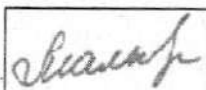
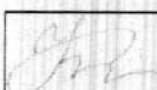




Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное порционнo 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
<b>Гарниры</b>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,2
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	3,78	25	4,0	0,2	0,04	0,7	0,05
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,45	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
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<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 25,10,2023 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 сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,10	12,40	0,10	0,00
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,80	4,10	14,50	1,20
<i>Вторые блюда</i>							
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,00	19,60	41,50	3,45
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,80	11,30	10,10	0,90
<i>Гарнир</i>							
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,40	4,90	27,90	2,30
Помидоры свежие	7,59	50	12,5	0,50	0,10	1,90	0,10
Огурцы свежие	3,78	25	3,8	0,25	0,02	0,60	0,05
<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
Компот из яблок	4,74	200	58,0	0,20	0,20	13,90	1,10
<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

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.