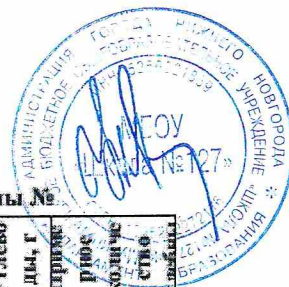



Меню буфетной продукции на 29 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Пищевые волокна, г
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционный	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0
Первые блюда							
Суп сырный с тренками, зеленью	25,55	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Индийка с булгуром	57,53	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Биточки "Школьные"	51,46	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Каша молочная "Дружба" с маслом	18,75	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Гарниры							
Овощи тушеные	24,81	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2
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
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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

Степанова Е.А. 

Калькулятор
Мальшова Г.А. 

Директор по
производству 

* -ARJ-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде оформлена расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.