

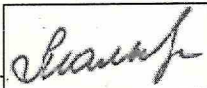
Меню буфетной продукции на 15 НОЯБРЯ 23 г


Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
<b>Первые блюда</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<b>Вторые блюда</b>							
Жаркое с индейкой	58,16	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Биточки " Школьные "	45,22	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
<b>Гарниры</b>							
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	5,76	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным.сахаром ( доп.г	10,69	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
<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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток из шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<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.