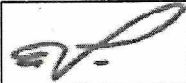


Меню буфетной продукции на 21 НОЯБРЯ 23 г


Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды	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	25,65	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	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Гарниры							
Напитки							
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
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,7
Компот из кураги	6,69	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.