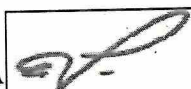


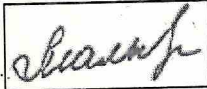
Меню буфетной продукции на 22 НОЯБРЯ 23 г


Согласовано
Директор школы № 107



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	25,02	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
Вторые блюда							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Филе куриное панированное	69,38	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	10,69	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,6
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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
Напиток из шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
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.