

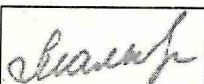
Меню буфетной продукции на 24 ОКТЯБРЯ 23 г


Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Первые блюда							
Борщ " Нижегородский " мясной со сметаной, зеленью	36,44	260	112,0	7,5	5,3	8,6	0,7
Вторые блюда							
Запеканка из творога со сгущенным молоком	60,07	150/30	437,0	25,7	20,1	38,2	3,2
Ежики " Аппетитные "	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Гарниры							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	6,07	40	9,0	0,4	0,1	1,5	0,1
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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток из облепихи	8,03	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
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
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.