


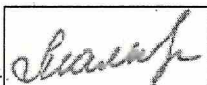
Меню буфетной продукции на 13 СЕНТЯБРЯ 23 г.


Согласовано  
Директор школы № 127



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,5	4,4	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	15,62	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки омашние	42,77	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из говядины	66,20	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Котлеты рубленые из цыплят	45,60	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3
<i>Гарниры</i>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	9,73	55	54,0	0,9	2,9	6,3	0,5
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<i>Напитки</i>							
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
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Хлеб</i>							
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.