

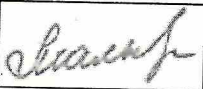
Меню буфетной продукции на 21 СЕНТЯБРЯ 23 г


Согласовано
Директор школы № 27



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0	6,2	2,2	0,2
Первые блюда							
Суп сырный с мясом, гренками, зеленью	32,04	10/250/15	183,0	6,9	6,8	22,7	1,9
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	54,65	200	352,0	13,2	16,8	37,0	3,1
Ежики " Аппетитные "	37,67	100/50	202,0	11,3	11,8	12,9	1,1
Гарниры							
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Огурцы свежие (доп.гарнир)	9,07	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	7,59	50	12,0	0,6	0,1	2,0	0,1
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	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
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
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.