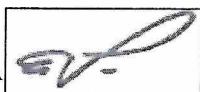


Меню буфетной продукции на 17 Я Н В А Р Я 24 г

Согласовано
Директор школы № 127

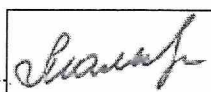
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	22,73	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое с индейкой	58,16	200	256,0	9,5	16,2	18,2	1,5
Биточки " Школьные "	52,10	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
<i>Гарниры</i>							
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,12	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,1
Рис отварной	11,96	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром (доп.г	10,67	60	59,0	0,9	3,0	6,8	0,5
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,38	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	2,70	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<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

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.