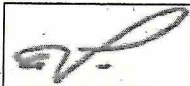


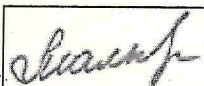
Меню буфетной продукции на 24 ЯНВАРЯ 24 г


Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, 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>							
Суп из овощей с мясом, зеленью	25,65	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	50,04	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
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,6
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	5,99	30	5,0	0,2	0,0	0,9	0,07
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<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
Напиток из шиповника	7,75	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Компот из груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	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  
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.