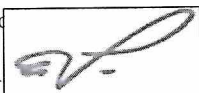


Меню буфетной продукции на 12 Января 22 г

Согласовано
Директор школы № 43

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество
<i>Холодные закуски</i>							
Икра кабачковая	16,50	100	78	0,6	2,4	3,9	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, зеленью	15,71	250	152,0	5,9	5,5	19,5	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная	37,11	60	82,0	8,8	3,9	2,9	0,2
Биточки домашние	40,77	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Бефстроганов из куриного филе	48,45	100	266	19,0	12,4	3,6	0,3
Оладьи со сгущенным молоком	14,47	150/40	447	11,3	12,1	73,5	6,1
Сосиска отварная	22,20	1шт	135,0	6,0	11,0	1,5	0,1
Сырники из творога со сгущенным молоком	62,65	150/30	406,0	24,9	18,1	45,8	3,8
<i>Гарниры</i>							
Картофельное пюре	32,56	150	133,0	2,4	5,6	10,9	0,9
Макаронные изделия отварные	8,73	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	7,31	25	10,0	0,8	0,1	1,6	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,10	200	53,0	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с сахаром, лимоном	2,57	200/7	44,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132,0	0	0,0	33,0	2,8
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2	0,3	12,9	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	84,0	2,4	0,6	17,1	1,4

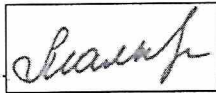
Инженер-техн



Столярова Е.А.

Калькулятор

Малышева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* -+R[-34]C:RC[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводили. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.