

Меню буфетной продукции на 23 Марта 22 г

Согласовано Для
Директор школы № 45
Т.И.Емелина

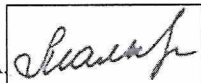
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы г	Примерное количество хлебных
Икра кабачковая	17,29	100	78,0	0,6	2,4	3,9	0,3
Масло сливочное порционнo	7,73	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	13,49	20	72,0	14,6	6	0	0
Капуста квашенная с маслом растительным,сахаром	18,16	100	88,0	0,8	5	10	0,8
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофеля,мясом,сметаной,зеленью	26,12	10/255	100,0	4,8	3,6	9,9	0,8
Вторые блюда							
Рыба запеченная	47,76	80	109,0	11,7	5,2	3,9	0,3
Биточки домашние	43,49	90	191,0	13,0	10,0	10,0	0,8
Бефстроганов из филе индейки	46,23	100	183,0	12,3	13,0	4,3	0,4
Сосиска отварная	22,20	1шт	160,0	11,0	12,0	1,5	0,1
Гарниры							
Картофельное пюре	33,43	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Рис отварной	11,73	150	216,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Макаронные изделия отварные	8,52	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	14,62	50	162,0	5,2	2,6	30,0	2,5
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	14,71	50	20,0	1,6	0,1	3,2	0,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	5,19	30	23,0	0,3	1,5	2,3	0,2
Постные Блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	12,96	250	98,0	1,7	4,9	9,77	0,8
Зразы картофельные	27,8	100	208,0	2,9	13,2	13,8	1,2
Рис с овощами,кукурузой и зеленым горошком	17,16	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,2
Напитки							
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
Кофейный напиток витаминизированный	7,07	200	125,0	2,3	1,8	25,0	2,1
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132,0	0	0,0	33,0	2,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	63,0	2,1	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 проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.