06.11.2026

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	Холодные закуски		
100	**Салат из свеклы с сыром с соусом салатным**	свекла, соус салатный дп, сыр российский	24-50
125	**Салат Питательный**	картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль	39-14
	Итого за Холодные закуски		63-64
	Выпечка		
120	**Сосиска в тесте**	мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль	63-24
100	**Пицца**	сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль	58-05
100	**Пирожок с мясом**	мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль	37-52
100	**Плюшка с маком**	мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль	37-04
130	**Пирожок с капустой**	мука пшеничная 1с, капуста, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль	28-80
130	**Пирожок с картошкой**	мука пшеничная 1с, картофель, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль	32-00
	Итого за Выпечка		256-65
	Обед		
180	**Голубцы с мясом и рисом**	капуста, мясо свинина, крупа рисовая, морковь, лук репчатый, масло сливочное	67-00
	Итого за Обед		67-00
	Итого за день		387-29

Директор Сидельник А.А. _____ _____