

**(Буфет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Холодные закуски</u></b>			
110	<b>Салат из свежих огурцов, кукурузы консервированной, сыра с соусом салатным</b>		45-45
	<i>кукуруза консервированная, огурцы, сыр российский, соус салатный дп, крупа рисовая, соль</i>		
125	<b>Салат Питательный</b>		40-63
	<i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		
125	<b>Винегрет</b>		15-79
	<i>картофель, свекла, морковь, огурец соленый, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль</i>		
<b>Итого за Холодные закуски</b>			<b>101-87</b>
<b><u>Выпечка</u></b>			
120	<b>Сосиска в тесте</b>		61-03
	<i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		
100	<b>Пицца</b>		61-01
	<i>сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль</i>		
100	<b>Пирожок с мясом</b>		28-16
	<i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		
100	<b>Пирожок с яблоками</b>		21-02
	<i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b>		36-11
	<i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		
<b>Итого за Выпечка</b>			<b>207-33</b>
<b><u>Обед</u></b>			
80	<b>Котлеты из мяса (рубленые)</b>		41-23
	<i>мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль</i>		
150	<b>Макаронные изделия отварные</b>		17-19
	<i>макаронны гр.а, масло сливочное, соль</i>		
<b>Итого за Обед</b>			<b>58-42</b>
<b>Итого за день</b>			<b>367-62</b>

Директор \_\_\_\_\_ Дудник А.А.

