

Меню буфетной продукции на 16 НОЯБРЯ 23 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	елиний*
<b>Холодные блюда</b>								
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02	
<b>Первые блюда</b>								
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	26,83	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4	
<b>Вторые блюда</b>								
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,07	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6	
Макаронник с мясом	51,96	200	434,0	21,0	21,2	39,6	3,3	
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2	
<b>Гарниры</b>								
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1	
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,1	2,3	0,2	
<b>Напитки</b>								
Чай с сахаром	1,45	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	
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Компо из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1	
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1	
<b>Хлеб</b>								
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  
Малышева 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.