

Меню буфетной продукции на 01 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюд	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углевод. вы. г	Примерное количество	ТВО
Холодные блюда								
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1		0,01
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2		0,1
Первые блюда								
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	21,16	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9		0,6
Вторые блюда								
Котлета куриная с сыром	53,83	90	152,0	11,9	8,1	7,9		0,6
Тефтели мясные в соусе	45,93	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0		1,3
Запеканка картофельная с мясом	54,76	200	271,0	16,1	13,3	21,7		1,8
Гарниры								
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9		2,3
Огурцы консервированные (доп.гарнир)	3,99	20	3,0	0,2	0	0,6		0,05
Фасоль консервированная (доп.гарнир)	9,31	30	25,0	1,8	0	4,5		0,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	9,90	60	47,0	0,7	2,8	4,6		0,4
Напитки								
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
Компот из ягод	7,92	200	49,0	0,2	0,1	12,0		1,0
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1		1,8
Хлеб								
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.