

Меню буфетной продукции на 18 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц *
<b>Холодные блюда</b>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	6,55	10	35,0	2,3	2,9	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гренками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<b>Вторые блюда</b>							
Пудинг "Лакомка" с вареньем	60,50	150/25	366,0	14,1	9,3	56,4	4,7
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,3
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная ( доп.гарнир)	8,48	20	65,0	2,0	1,0	12,0	1,0
<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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток клюквенный	15,40	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из ягод	7,92	200	49,2	0,2	1,0	12,0	1,0
<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.