

Меню буфетной продукции на 28 ДЕКАБРЯ 23 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	приблизительное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	6,85	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	6,55	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гренками, зеленью	18,09	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Запеканка из творога с вареньем	72,59	200/20	406,0	15,9	13,4	55,5	4,6
Биточки " Школьные"	45,22	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
<i>Гарниры</i>							
Овощи тушеные	25,42	180	150,0	3,9	7,4	16,8	1,4
<i>Напитки</i>							
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 кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Компот из груш	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.