

Меню буфетной продукции на 04 ДЕКАБРЯ 2023 г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	20,83	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет с сыром	48,81	150	270,0	18,0	20,6	3,3	0,3
Гуляш из говядины	60,97	100	150,0	10,7	10,5	3,2	0,2
<i>Гарниры</i>							
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	13,39	35	14,0	1,2	0,07	2,3	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
<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  
Мальпшева 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.