

Меню буфетной продукции на 01 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлеба
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, с куриным филе, зеленью	16,62	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,2
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	67,86	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Биточки " Школьные"	51,35	100	249,0	16,0	16,7	8,6	0,7
Гарниры							
Овощи тушеные	23,56	150	126,0	3,2	6,3	14,1	1,2
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
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

Мальшева 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.