

Меню буфетной продукции на 12 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Масло сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционнo	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,48	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Бефстроганов из филе индейки	52,69	100	179,0	11,0	12,5	5,5	0,4
Плов из говядины	60,77	200	300,0	11,6	11,7	37,1	3,1
Каша молочная пшеничная с маслом	16,78	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4
Гарниры							
Пюре картофельное	21,32	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Хлеб							
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

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.