

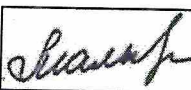
Меню буфетной продукции на 13 ФЕВРАЛЯ 24г


Согласовано
Директор школы № 127



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
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Котлета куриная	52,02	100	229,0	20,2	9,0	16,8	1,4
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Запеканка из творога со сгущенным молоком	58,27	150/25	422,0	25,4	19,7	35,8	3,0
Гарниры							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	13,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,95	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,1
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
Кофейный напиток витаминизированный	8,16	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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.