


Меню буфетной продукции на 16 ФЕВРАЛЯ 2022


Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<b>Холодные блюда</b>							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
<b>Первые блюда</b>							
Суп молочный с вермишелью	14,18	250	153,0	5,8	4,8	21,6	1,8
<b>Вторые блюда</b>							
Бифштекс домашний	48,38	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	21,32	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Каша гречневая рассыпчатая	10,59	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<b>Напитки</b>							
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 яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<b>Хлеб</b>							
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 

\* -1R[-34]SRC[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.