

Меню буфетной продукции на 19 ФЕВРАЛЯ 24 г


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 сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Сыр порционно	7,88	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
<b>Первые блюда</b>							
Суп сырный с гречками, зеленью	25,55	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<b>Вторые блюда</b>							
Пудинг " Лакомка" с вареньем	61,40	150/20	353,0	14,1	9,3	53,1	4,4
Гуляш из говядины	51,52	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
<b>Гарниры</b>							
Вермишель отварная	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Горошек зеленый консервированный ( доп.гарнир)	7,65	20	8,0	0,6	0,0	1,3	0,1
<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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Напиток клюквенный	15,30	200	65,0	0,1	0,1	15,9	1,3
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	1,0	12,0	1,0
<b>Хлеб</b>							
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  
Мальшова 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.