

Меню буфетной продукции на 02 ФЕВРАЛЯ 24г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Масло шоколадное	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	23,51	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Запеканка картофельная с мясом	62,46	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
Тефтели мясные в соусе	54,22	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
Котлеты куриные с сыром	52,58	90	152,0	11,9	8,1	7,9	0,6
Гарниры							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Фасоль консервированная (доп. гарнир)	9,31	30	25,0	1,8	0	4,5	0,4
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	5,33	30	30,0	0,5	1,5	3,6	0,3
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
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,2
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
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
Малышева 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.