


Меню буфетной продукции на 21 ФЕВРАЛЯ 24г

Согласовано  
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,00	10/250	90,0	3,4	4,0	9,3	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Бефстроганов из куриного филе	50,63	100	171,0	15,4	10,5	3,8	0,3
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,6
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	8,93	50	50,0	0,8	2,6	6,0	0,5
Пюре картофельное	21,32	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<i>Напитки</i>							
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 ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
<i>Хлеб</i>							
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

Степирова Е.А. 

Калькулятор  
Мильяшева Г.А. 

Директор по  
производству 

\* -R(34)C:RC(12) Информацию 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.