

Меню буфетной продукции на 22 ФЕВРАЛЯ 2022

Согласовано
Директор школы №127



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Бутерброд горячий и сыром	26,58	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	25,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
Вторые блюда							
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
Соте из индейки с овощами	61,65	200	220,0	14,3	10,9	16,0	1,3
Каша молочная пшеничная с маслом	16,78	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,3
Гарниры							
Рис отварной	13,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
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 груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
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
Мальшова Г.А. 

Директор по производству


* «19-34»С-РС[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.