

Меню буфетной продукции на 28 ФЕВРАЛЯ 24 г

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 сливочное	8,74	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,48	10/260	86,0	4,0	3,8	9,1	0,7
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп гарнир)	6,59	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,3
<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 яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,2
<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

Столярова Е.А.

Калькулятор

Мальшева 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.