

Меню буфетной продукции на 07 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
Сыр порционно	11,82	15	53,0	3,5	4,4	0,0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	23,28	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из филе индейки	66,16	200	380,0	11,4	18,6	41,6	3,4
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	12,72	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
<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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	7,75	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<i>Хлеб</i>							
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
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.