

Меню буфетной продукции на 13 НОЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы № 27



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*	елиниц*
Холодные блюда								
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,01	
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0	
Первые блюда								
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,76	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8	
Вторые блюда								
Бефстроганов из филе индейки	46,30	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,4	
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9	
Каша молочная пшеничная с маслом	16,29	200/5	207,0	6,4	7,6	28,3	2,4	
Гарниры								
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1	
Напитки								
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8	
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0	
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8	
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2	
Хлеб								
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.