


Меню буфетной продукции на 08 НОЯБРЯ 23 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 порционно 1/15	11,39	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	47,76	100	126,0	8,4	8,6	3,7	0,3
Плов из филе индейки	67,45	200	390,0	12,0	19,6	41,4	3,5
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая (доп.гарнир)	5,76	35	27,0	0,4	1,6	2,7	0,2
<i>Напитки</i>							
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
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	1,0	10,3	0,9
Напиток из плодов шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
<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  
Малышева 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.