

Меню буфетной продукции на 10 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы № 10



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные закуски</i>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0,2
<i>Первые блюда</i>							
Борщ "Сибирский" с мясом, сметаной, зеленью	27,38	10/260	133,0	5,7	5,5	15,2	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет натуральный	35,11	150	199,0	13,9	14,4	3,4	1,3
Соте из индейки	52,47	200	211,0	13,0	10,3	16,4	1,4
<i>Гарниры</i>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	5,31	35	9,0	0,4	0,1	1,3	0,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	12,10	80	12,0	0,6	0,08	2,0	0,1
<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
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Напиток из 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.