

Меню буфетной продукции на 11 ОКТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Первые блюда							
Суп с вермишелью и картофелем, куриным филе, зеленью	17,01	10/250	108,0	5,6	3,0	15,0	1,3
Вторые блюда							
Биточки домашние	42,83	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Котлеты рубленые из цыплят	51,79	90	206,0	18,2	8,1	15,1	1,3
Гарниры							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,14	2,7	0,2
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	8,01	45	46,0	0,7	2,3	5,5	0,5
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
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
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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

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.